

Центр Экспертиз ТЕСТ (www.test.org.ua), тест оливкового масла, сентябрь-октябрь, 2018г.

Марка) <sup>1</sup>	Diva Oliva	Maestro de Oliva	Эллада	L'OLIO De Cecco	OLIMP Premium	ORO VERDE
Наименование (данные маркировки)	оливковое масло Extra virgin	оливковое масло Extra virgin	оливковое масло Extra virgin	оливковое масло Extra virgin	оливковое масло Extra virgin	оливковое масло Extra virgin
Производитель (данные маркировки)	Oleifici Sita/ Италия	Olive line Int/ Испания	Kon. Diakoumis Ltd Elmes/ Греция	Olearia F.Lli De Cecco di Filihpo Fara San Martino/Италия	Gold Line/ Великобритания, изготовлено в Греции	Gold Line Nutrition/ Великобритания, изготовлено в Испании
Объем, л/Цена, грн) <sup>2</sup>	0,25/ 114,31	0,25/ 83,70	0,25/ 94,18	1/ 100,00	1/ 100,00	1/ 100,00
Цена 1л, грн) <sup>2</sup>	457,24	334,80	376,72	100,00	100,00	100,00
Жиры, г в 100г (данные маркировки)	91,3	100	100	91,6	98,3	98,4
Энергетическая ценность, ккал в 100г (данные маркировки)	822	900	900	824	884,7	885,6
Срок/ условия хранения (данные маркировки)	до указанной даты/ при комнатной температуре, беречь от попадания солнечных лучей	до указанной даты/ при +8...+25°C, в защищенном от света месте	до указанной даты/ при +8,5...+25°C, в защищенном от света месте	до указанной даты/ не указано	до указанной даты/ не указано	до указанной даты/ не указано
Общая оценка (100%)	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>очень плохо</b>	<b>очень плохо</b>	<b>очень плохо</b>
Маркировка (10%)	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>удовл.</b>	<b>очень плохо</b>	<b>очень плохо</b>	<b>очень плохо</b>
Упаковка (10%)	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>
Органолептика (80%)	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>хорошо</b>	<b>отлично</b>	<b>удовл.</b>
Цвет	насыщенный, золотисто-янтарный, яркий	янтарно-соломенный, яркий	насыщенный, золотисто-янтарный	более изумрудный, с золотистыми бликами	золотисто-соломенный, с изумрудным оттенком	соломенно-изумрудный, самый светлый из представленных образцов
Аромат	спелых тропических фруктов, луговых цветов	приятный, луговой, с тонами сухофруктов	приятный, спелой оливки, скошенной травы	ровный, без окисления, с травяной горчинкой	типичный, свежий, с оттенком свежескошенной травы	яркий, с травяной ноткой и цветами одуванчика
Вкус	приятный, с легкой цитрусовой горчинкой	приятный, фруктовый, с грейпфрутовой ноткой	очень яркий, с горчинкой и фруктовыми оттенками	с легкой горчинкой и пекучестью в горле, приятный, с косточковой нотой	гармоничный, с легкой горчинкой, и тоном спелой оливки	неприятный, с сильной пекучестью в горле и ощущением прогорклого свиного сала
Физико-химические показатели	<b>в норме</b>	<b>в норме</b>	<b>в норме</b>	<b>не соотв. )*</b>	<b>не соотв. )*</b>	<b>не соотв. )*</b>
Кислотность, не более 0,8г/100г (по олеиновой кислоте)	0,231	0,204	0,207	0,017	0,02	0,092
Жирнокислотный состав (идентификация масла)	соответствует оливковому маслу	соответствует оливковому маслу	соответствует оливковому маслу	<b>не соответствует оливковому маслу )*</b>	<b>не соответствует оливковому маслу )*</b>	<b>не соответствует оливковому маслу )*</b>
Поглощение в ультрафиолете при 270нм, не более 0,22	0,18	0,12	0,16	<b>2,3 )*</b>	<b>2,3 )*</b>	<b>1,4 )*</b>
Поглощение в ультрафиолете при 232нм, не более 2,5	1,97	2,2	2,04	<b>4,2 )*</b>	<b>3,8 )*</b>	<b>4,2 )*</b>
<b>Шкала оценок</b>	<b>Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.</b>					
<b>отлично</b>	1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту					
<b>хорошо</b>	2) - цены указаны на момент закупки образцов, сентябрь 2018г. Цена может отличаться в зависимости от вида и массы упаковки, а также от магазина					
<b>удовлетворительно</b>						
<b>плохо</b>						
<b>очень плохо</b>	)* - привело к снижению оценки					