

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 71 (1980)

Heft: 2

Artikel: Nachweis von Olivenölfälschungen mit Esterölen

Autor: Massarotti, A.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-983521>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Nachweis von Olivenölfälschungen mit Esterölen

A. Massarotti

Kantonales Laboratorium, Lugano

Im Zusammenhang mit dem Wiederauftreten von Fälschungen mit Esterölen im internationalen Olivenölhandel (Haupttort Italien) wurden die Nachweismöglichkeiten derselben überprüft. Dabei lieferten die gaschromatographische Analyse der Fettsäurezusammensetzung wie auch die EWG-Methode zur Bestimmung des Prozentsatzes an in 2-Stellung veresterter Palmitinsäure nach Lipase-spaltung keine brauchbaren Resultate.

Hingegen führte die von uns (1) vorgeschlagene Anwendung der Bestimmung des Anilinpunktes wiederum zum Erfolg. Neuere Versuche haben die Brauchbarkeit eines Ersatzes des Anilins durch Furfurylamin gezeigt, wobei die Furaminpunkte 3 bis 5 °C höher als die entsprechenden Anilinpunkte zu liegen kommen.

Beispiele:	Anilinpunkt	Furaminpunkt	In 2-Stellung veresterte Palmitinsäure
<i>Fälschungen (Esteröle)</i>			
«Olio d'oliva raffinato»	12,5	16	2,0%
«Olio puro d'oliva»	14	18	1,7%
«Olio d'oliva»	13,5	18	2,05%
<i>Echte Olivenöle</i>			
Olio vergine d'oliva (I)	21	25	0,85%
Olio d'oliva puro (Marke A)	20,5	24,5	0,53%
Olio d'oliva puro (Marke B)	19,5	23,5	0,9%

* Max. nach COI (Conseil oléicole international): 2,2%.

Literatur

1. Massarotti, A.: Ueber die durch katalytische Veresterung von Olivenölfettsäuren gewonnenen Oele (Esteröle) und deren Nachweis in Olivenölen. Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 49, 15—29 (1958).