

Ενδεικτική απάντηση

α. Οι βασικές αλλοιώσεις του ελαιόλαδου που έλαβαν χώρα και προκάλεσαν υποβάθμιση της ποιότητάς του είναι η υδρόλυση και η οξείδωση.

β. Κατά το χρόνο αποθήκευσης και διατήρησης του ελαιόλαδου για την αποφυγή της αλλοίωσης της ποιότητας και κυρίως της οξείδωσης του, πρέπει να περιορίζονται οι παράγοντες που την προάγουν δηλαδή το οξυγόνο, η θερμοκρασία, το φως, τα μέταλλα κ.ά.

γ. Οι λιπολυτικοί ο οποίοι προκαλούν διάσπαση των τριγλυκεριδίων σε γλυκερίνη και λιπαρά οξέα. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση της οξύτητας του ελαιόλαδου.