

Ενδεικτική απάντηση

α. Άγουρος καρπός δίνει ελαιόλαδο με έντονο πράσινο χρώμα και πικρή γεύση.

β. Με την παρουσία οξυγόνου, αλλά και άλλων παραγόντων, μεταξύ των οποίων τα μέταλλα, οι λιπαρές ουσίες που περιέχουν ακόρεστα λιπαρά οξέα (ελαιόλαδο και άλλες) οξειδώνονται (οξειδωτική τάγγιση). Τα προϊόντα της οξείδωσης έχουν δυσάρεστη γεύση και οσμή.

γ. Στις οπές που σχηματίστηκαν κατά την έξοδο του δάκου από τον καρπό δημιουργήθηκαν εστίες μόλυνσης. Στα σημεία αυτά αναπτύχθηκαν μύκητες, οι οποίοι με τα λιπολυτικά τους ένζυμα, υδρόλυσαν το ελαιόλαδο και αύξησαν την οξύτητά του, που είναι ανεπιθύμητη και αποτελεί παράγοντα ποιοτικής υποβάθμισης. Έτσι, τα τριγλυκερίδια του ελαιόλαδου διασπάστηκαν σε γλυκερίνη και λιπαρά οξέα.