

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΜΗ ΜΕΛΩΝ

ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. — 'Η περιεκτικότης τῶν ἐλληνικῶν ἔλαιοιλάδων εἰς τοκοφερόλην καὶ ἡ σημασία αὐτῆς εἰς τὴν ἀνίχνευσιν τῶν νοθεύσεων τούτου, ὥπο Λ. Νιννή, Μ. Νιννή, Ἀρ. Χατούπη καὶ Ἐμμ. Βουδούρη^{*}. Ἀνεκοινώθη ὥπο τοῦ Ἀκαδημαϊκοῦ κ. Ἐμμ. Ἐμμανουήλ.

'Η περιεκτικότης τῶν λιπαρῶν ὑλῶν εἰς τοκοφερόλην¹ ἐκτὸς τῆς βιολογικῆς σημασίας κέντηται καὶ ἀναλυτικήν, διότι τὰ φυτικῆς προελεύσεως, ἔξαιρουμένου τοῦ κοκολίπους καὶ τοῦ ἔλαιοιλάδου, εἶναι πλούσια εἰς τοκοφερόλην (300-1600 μg/gr.), ἐνῷ τὰ ζωικά, μεταξὺ τῶν ὅποιων τὸ λίπος τοῦ γάλακτος, εἶναι πτωχὰ (15-50 μg/gr.) (2,5). Ὡς ἐκ τούτου ἡ νόθευσις τοῦ βουτύρου διὰ λιπαρῶν ὑλῶν φυτικῆς προελεύσεως ἀνιχνεύεται διὰ προσδιορισμοῦ τῆς περιεκτικότητος εἰς τοκοφερόλην. 'Η μέθοδος αὗτη εύρισκει ἐφαρμογὴν καὶ εἰς τὰ προϊόντα τοῦ γάλακτος (τυρός, γάλα εἰς κόνιν κλπ.) (1, 2, 3, 5).

'Ἐκ τῶν ἀνωτέρω καταφαίνεται ἡ σημασία τοῦ προσδιορισμοῦ τῆς τοκοφερόλης εἰς τὸ ἔλαιοιλαδον διὰ τὸν ἔλεγχον τῆς γνησιότητος τούτου, δεδομένου ὅτι ἡ προσθήκη σπορελαίων εἰς ἀναλογίαν 10% ἀναμένεται νὰ αὐξάνῃ τὴν μέσην περιεκτικότητα αὐτοῦ εἰς τὸ διπλάσιον.

Διὰ τὴν ἐπιτυχῆ ἐφαρμογὴν τῆς μεθόδου εἰς τὸν τρέχοντα ἔλεγχον ἀπαιτεῖται ταχεῖα καὶ ἀκριβῆς μέθοδος προσδιορισμοῦ τῆς τοκοφερόλης.

'Η ὥπο τῶν Mahon καὶ Chapman (2) προταθεῖσα μέθοδος συγκεντρώνει τὰ πλεονεκτήματα ταῦτα¹, ἐκ τούτου δὲ ἔχρησιμοποιήθη διὰ τὸν ἔλεγχον τοῦ βουτύρου καὶ τῶν προϊόντων τοῦ γάλακτος.

Εἰς τὴν παροῦσαν μελέτην καθορίζονται τὰ ὅρια διακυμάνσεως εἰς τοκοφερόλην ἐπὶ γνησίων δειγμάτων ἔλαιοιλάδου διαφόρων περιοχῶν τῆς Ἑλλάδος ἐσοδείας 1960-61, εὐγενῶς παραχωρηθέντων ὥπο τοῦ 'Ψουργείου' Εμπορίου, ὡς καὶ ἐπὶ διαφόρων σπορελαίων πρὸ καὶ μετὰ τὴν ὑδρογόνωσιν αὐτῶν. Τὰ ἀποτελέσματα τῶν προσδιορισμῶν ἀναγράφονται εἰς τοὺς πίνακας I καὶ II.

ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΟΝ ΜΕΡΟΣ

α) *Xεղαμοποιηθέντα όργανα.*

1) Φασματοφωτόμετρον Unicam SP. 600.

* L. NINNIS, MARIA NINNIS, AR. CHATCUPIS and EMM. VOUDOURIS, Tocopherol content of Greek olive oils and its use in detecting adulteration.

¹ Υπὸ τὸν ὅρον τοκοφερόλη νοεῖται τὸ σύνολον τῶν τοκοφερολῶν ὡς προσδιορίζεται ἐκ τῆς ἀναγωγῆς τοῦ Fe₂Cl₆ ἐκπεφρασμένον εἰς ίσοδύναμον α-D-τοκοφερόλην.

- 2) Σωληνες όπτικης απορροφήσεως διαμέτρου $\frac{1}{2}$.
 - 3) Διαχωριστικαι χοάναι μετά στροφίγγων Teflon.
- β) *Xρησιμοποιηθεῖσαι ὥλαι.*
- 1) α-*D*-τοκοφερόλη Hofman La-Roche.
 - 2) β-καροτίνιον » »
 - 3) 2,2' διπυριδίλιον E. Merck Darmstadt.
- γ) *Mέθοδος ἀναλύσεως.*

Ἡ ὑπὸ τῶν J. H. Mahon καὶ R. A. Chapman (2) προταθεῖσα μέθοδος ὡς ἐφηρμόσθη εἰς τὴν συλλογικὴν μελέτην τοῦ E. S. Windham. (1) Αὕτη βασίζεται εἰς διάλυσιν τοῦ ἔλαιου ἐντὸς καθαροῦ πετρελαϊκοῦ αἰθέρος, ἀπομάκρυνσιν τῶν χρωστικῶν ὑλῶν καὶ τῆς βιταμίνης Α δι' ἀναταράξεως μετὰ θεικοῦ ὀξέος 60% v/v, προσθήκην ἀλκοολικοῦ διαλύματος Fe_2Cl_6 καὶ ἀλκοολικοῦ διαλύματος 2,2' διπυριδίλιου.

Ἡ προκύπτουσα ἔγχρωμος ἔνωσις τοῦ δι' ἀντιδράσεως ἐκ τῆς ὀξειδώσεως τῆς τοκοφερόλης σχηματισθέντος δισθενοῦς σιδήρου μετὰ τοῦ 2,2' διπυριδίλιου φωτομετρεῖται εἰς 515 πμ. Ἡ παρουσία καροτινίων, μὴ ἀπομακρυνομένων δι' ἀναταράξεως μετὰ θεικοῦ ὀξέος, λαμβάνεται ὑπ' ὄψιν διὰ μετρήσεως τῆς ὀπτικῆς απορροφήσεως εἰς 440 πμ καὶ 515 πμ διαλύματος καροτινίων εἰς πετρελαϊκὸν αἰθέρα μετὰ κατεργασίαν παρομοίαν πρὸς τὴν ἐφαρμοζομένην εἰς τὸν πραγματικὸν προσδιορισμόν. Ἐκ τῶν μετρήσεων ὑπολογίζεται ὁ συντελεστής $\frac{A\ 440}{A\ 515}$ ὅστις χρησιμοποιεῖται εἰς τὰ πραγματικὰ πειράματα διὰ τὸν ὑπολογισμὸν καὶ ἀφαίρεσιν τῆς συμβολῆς τῶν καροτινίων εἰς 515 πμ ἐκ τῆς μετρήσεως τῆς απορροφήσεως εἰς 440 πμ.

Τὰ πρότυπα διαλύματα τῆς α-*D*-τοκοφερόλης τὰ ὄποια χρησιμοποιοῦνται διὰ τὴν χάραξιν τῆς ρυθμιστικῆς γραμμῆς τοῦ ὀργάνου, ὑφίστανται κατεργασίαν κατὰ τὸν αὐτὸν τρόπον μετὰ H_2SO_4 , ἵνα ληφθοῦν ὑπ' ὄψιν καὶ ἀντισταθμισθοῦν τυχὸν προϊόντα ἀντιδράσεως τῆς τοκοφερόλης μετὰ τοῦ ὀξέος τούτου.

Ἐν ἀντιθέσει πρὸς τὰ σπορέλαια πολλὰ δείγματα φυσικοῦ ἔλαιοιλάδου σχηματίζουν κατὰ τὴν ἀνατάραξιν μετὰ θεικοῦ ὀξέος θολώματα παρεμποδίζοντα τὸν προσδιορισμόν. Εἰς τὰς περιπτώσεις ταύτας προστίθεται μικρὰ ποσότης 0,2 γρ. ἀνύδρου Na_2SO_4 καὶ ἐπακολουθεῖ διήθησις. Ἡ προσθήκη αὐτὴ δὲν ἐπηρεάζει τὰ ἀποτελέσματα τοῦ προσδιορισμοῦ ὡς ἀπεδείχθη δι' εἰδικῶν πειραμάτων κατὰ τὴν ἐφαρμογὴν τῆς μεθόδου αὐτῆς.

Ἡ δηλητική διεξήχθη εἰς σκιερὸν χῶρον ἀνευ χρησιμοποιήσεως ὀργάνων ἐξ ἀντιακτινικῆς ὑάλου.

ΠΙΝΑΞ Ι.

Περιεκτικότης εἰς τοκοφερόλην ἐλληνικῶν ἔλαιοι λάδων ἐσοδείας 1960 - 61.

α/α	Στοιχεῖα δείγματος	Τοκοφερόλη μg/gr.	α/α	Στοιχεῖα δείγματος	Τοκοφερόλη μg/gr.
1	Σάμου	16,0	45	Εύβοιας	62,1
2	"Αρτης	16,7	46	Κεφαλληνίας	64,6
3	Λέσβου	22,1	47	Χανίων	67,6
4	'Αρκαδίας	23,7	48	Καβάλας	67,6
5	Φωκίδος	26,0	49	Ζακύνθου	67,6
6	Κεφαλληνίας	27,2	50	Λέσβου	68,3
7	Μαγνησίας	28,4	51	"Εβρου	68,9
8	Χανίων	28,5	52	Καβάλας	69,6
9	Φωκίδος	29,5	53	Σάμου	69,9
10	Δωδεκανήσου	30,8	54	"Αρτης	70,8
11	'Ηρακλείου	31,8	55	'Αχαΐας	71,9
12	Δωδεκανήσου	33,3	56	Αιτωλονίας	73,1
13	Ρεθύμνης	33,0	57	Φωκίδος	73,6
14	Μεσσηνίας	33,6	58	Κορινθίας	74,2
15	Μαγνησίας	34,9	59	Λευκάδος	75,5
16	Χαλκιδικῆς	35,5	60	Λασιθίου	75,9
17	Εύβοιας	38,3	61	Λέσβου	76,1
18	'Ηρακλείου	38,1	62	Καβάλας	77,9
19	Λευκάδος	39,3	63	Χανίων	78,4
20	Ρεθύμνης	42,0	64	Θεσπρωτίας	78,4
21	'Αχαΐας	43,1	65	Ζακύνθου	78,8
22	Βοιωτίας	46,4	66	'Ηρακλείου	78,9
23	Κεφαλληνίας	47,2	67	Πρεβέζης	82,1
24	'Αργολίδος	47,3	68	Βοιωτίας	82,3
25	Ζακύνθου	47,9	69	Κεφαλληνίας	83,2
26	"Αρτης	48,4	70	Μεσσηνίας	84,1
27	Λασιθίου	48,6	71	Ποδόπης	85,5
28	'Αττικῆς	48,9	72	Βοιωτίας	86,3
29	'Αττικῆς	49,0	73	Ζακύνθου	87,0
30	Κορινθίας	49,0	74	Φωκίδος	88,0
31	Κυκλαδών	50,9	75	Πρεβέζης	89,1
32	"Ηλείας	52,2	76	'Αργολίδος	90,5
33	Ρεθύμνης	52,8	77	Ζακύνθου	90,8
34	Ζακύνθου	53,7	78	Αιτωλονίας	91,2
35	Ρεθύμνης	53,8	79	Κορινθίας	92,8
36	Ρεθύμνης	54,0	80	'Ηλείας	93,5
37	Φθιώτιδος	55,1	81	"Εβρου	93,8
38	Αιτωλονίας	57,6	82	Μαγνησίας	97,4
39	Λασιθίου	57,6	83	Κερκύρας	100,5
40	Φθιώτιδος	57,8	84	Λευκάδος	104,5
41	Χαλκιδικῆς	57,8	85	Θεσπρωτίας	116,8
42	'Αρκαδίας	58,0	86	Κεφαλληνίας	126,4
43	Εύβοιας	59,5	87	Κερκύρας	127,2
44	Μεσσηνίας	60,0			

ΠΙΝΑΞ II. για την αιάζει
Περιεκτικότης είς τοκοφερόλην διαφόρων σπορελαίων.

α/α	Στοιχεῖα δείγματος	Τοκοφερόλη μg/gr.	Άριθμός διπερξειδίων
1	Πυρηνέλαιον ἔξηγενισμένον	528,4	—
2	Πυρηνέλαιον »	532,8	—
3	Πυρηνέλαιον »	519,9	—
4	Πυρηνέλαιον παλαιὸν	0	290
5	Αραβισιτέλαιον (φύτρα)	1009,0	—
6	»	720,0	—
7	»	677,0	—
8	» παλαιὸν	477,9	—
9	Φοινικοπυρηνέλαιον	0	—
10	»	0	—
11	Βαμβακέλαιον ἔξουδετερωθὲν	858,0	—
12	Τὸ ἀνωτ. δεῖγμα μετὰ πλήρη ἔξηγενισμὸν	590,0	—
13	Βαμβακέλαιον	1241,0	—
14	Σογέλαιον ἔξηγενισμένον	761,2	—
15	Τὸ ἀνωτέρω δεῖγμα μετὰ τὴν ὑδρογόνωσιν	678,6	—
16	Σογέλαιον ἔξηγενισμένον	912,9	—
17	Σογέλαιον παλαιὸν	183,1	196
18	Σογέλαιον ὑδρογονωμένον	748,0	—
19	Σησαμέλαιον	476,0	8
20	Ἐλαιόλαδον τυποποιημένον τοῦ ἐμπορίου	28,1	—
21	Ἐλαιόλαδον ἔξηγενισμένον ἐμπορίου	42,8	—
22	Ἐλαιόλαδον ὑδρογονωμένον ἐμπορίου	91,0	—

ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ

Μέση τιμὴ προσδιορισμῶν τοκοφερόλης $\bar{X} = 62,62$

Βαθμοὶ ἔλευθερίας 86

Άριθμὸς παρατηρήσεων 87

$\Sigma \chi^2 = 393941,88$

$$\frac{(\Sigma \chi)^2}{87} = \frac{30533360,49}{87} = 350958,16$$

$$\Sigma(\chi)^2 - \frac{(\Sigma \chi)^2}{87} = 42983,72 \quad (\Delta \text{ιαφοραὶ τετραγώνων})$$

$$S^2 = \frac{42983,72}{86} = 499,81$$

$$S = \sqrt{499,81} = 22,35$$

Οριον διακυμάνσεως διὰ πιστότητα 96% ($\bar{X} \pm 2S$) (17,92 - 107,32).

ΣΧΟΛΙΑ ΕΠΙ ΤΟΥ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΟΥ ΜΕΡΟΥΣ

Έκ τῶν πειραματικῶν ἀποτελεσμάτων καὶ τῆς στατιστικῆς ἐπεξεργασίας αὐτῶν συνάγεται ὅτι ἡ πειρεκτικότης τῶν ἑλληνικῶν ἔλαιοιολάδων, ἐσοδείας 1960 - 61, κυμαίνεται μεταξὺ 17,92 καὶ 107,32 μg/gr. καὶ εἰς ἀναλογίαν 96 % τῶν περιπτώσεων.

Μικρὸν ποσοστόν, 5 %, τῶν ἔξετασθέντων δειγμάτων, δὲν περιεῖχεν οὐδόλως τοκοφερόλην. Τὰ δείγματα ταῦτα κατὰ κανόνα εἶχον ηδεῖημένην εἰδικὴν ἀπορρόφησιν εἰς 270 καὶ 230 πμ καὶ μεγάλον ἄριθμοὸν ὑπεροξειδίων καὶ ὡς ἐκ τούτου ἐθεωρήθησαν ἀλλοιωμένα καὶ δὲν ἔλήφθησαν ὑπ' ὅψιν.

Ἡ δέξειδωτικὴ ἀλλοιώσις τῶν ἔλαιών ἐκτὸς τῆς αὐξήσεως τῆς εἰδικῆς ἀπορρόφησεως εἰς 270 καὶ 230 πμ προκαλεῖ, ὡς εἶναι γνωστόν, καὶ καταστροφὴν τῆς πειρεχομένης τοκοφερόλης.

Ἐκ τοῦ πίνακος II καθίσταται φανερὸν ὅτι τὰ ἑλληνικῆς παραγωγῆς σπορέλαια καὶ τὰ ἔξ αὐτῶν παραγόμενα ὑδρογονωμένα λίπη περιέχουν μεγάλην ποσότητα τοκοφερόλης εἰς ἀναλογίαν 500 μg/gr. καὶ ἀνω.

Ἄξιοσημείωτον εἶναι ὅτι τὸ ἔξηγενισμένον πυρηνέλαιον περιέχει ἐν ἀντιθέσει πρὸς τὸ ἔλαιοιλαδὸν μεγάλην πειρεκτικότητα τοκοφερόλης 500 μg/gr. καὶ ἀνω, ἀνάλογον πρὸς τὴν παρατηρουμένην εἰς τὰ σπορέλαια.

Ἡ ἀντιδρασις Bellier ἀπέβη ἀρνητικὴ ἔξαιρουμένων τῶν δειγμάτων 71 καὶ 74 ἀτινα ἔδωσαν ἀσθενεστάτην θετικὴν ἀντιδρασιν.

Ἐκ τῶν ὡς ἀνω παρατηρήσεων συνάγεται τὸ συμπέρασμα ὅτι διὰ προσδιορισμοῦ τῆς τοκοφερόλης δυνάμεθα νὰ ἀνιχνεύσωμεν τὴν προσθήκην σπορελαίων καὶ ἔξηγενισμένου πυρηνελαίου τόσον εἰς τὸ παρθένον ὅσον καὶ εἰς τὸ ἔξηγενισμένον ἔλαιοιλαδον. Ἡ ἀνίχνευσις δὲν ἐπιτυγχάνει ἐπὶ σπορελαίων τὰ ὄποια πρὸ τοῦ ἔξευγενισμοῦ των εἶχον ὑποστῆ ἴσχυρὰν δέξιδωτικὴν ἀλλοιώσιν ἡ δέξειδωτικὴν ἐπεξεργασίαν.

Τέλος διὰ συνδυασμοῦ τῆς σταθερᾶς αὐτῆς μετ' ἄλλων ὡς ἡ πειρεκτικότης εἰς πολυακόρεστα δέξεα, ἡ εἰδικὴ ἀπορρόφησις εἰς 270 πμ, ἡ φυοριοφωτομέτρησις κλπ., δύνανται νὰ καθορισθοῦν στενώτερα κοινὰ ὅρια, ἐπιτρέποντα σαφῆ γνωμάτευσιν ἐπὶ δυσκόλων τινῶν περιπτώσεων, δεδομένου ὅτι μεταξὺ αὐτῶν δὲν ὑπάρχει στατιστικὴ συσχέτισις.

S U M M A R Y

The tocopherol content in 87 samples of genuine greek olive oils was determined by the method of Mahon and Chapman. The average content was 62,62 μg/gr with the following 96 % confidence limits 17,92 - 107,32 μg/gr.

The vegetable oils and the refined olive kernel oils are all rich sources of tocopherol (range of about 300-1300 µg/gr). The adulteration of the olive oil by these oils can be detected from the tocopherol content.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. E. S. WINDHAM, Journal of the Association of Official Agricultural Chemists 1957, 522.
2. J. H. MAHON and ROSS A. CHAPMAN, Anal. Chem. 1954, 1195.
3. C. ANGLIN, S. H. MAHON and R. A. CHAPMAN, J. Dairy Sci. 38, 1089, 1955.
4. D. RUCCIA, Boll. Soc. Ital. Biol. sper. 19, 1953, 397. (CA 1954, 13846b).
5. V. HELLSTROM and R. ANDERSON, Var. Foda 7, 33, 1955. (CA 1956, 667h).

ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΑ.— Περὶ τῶν κατὰ τὴν 15ην καὶ 22αν Μαρτίου 1962 σημειωθεισῶν λασποβροβῶν, ἐπὸ Δεων. *N. Καραπιπέρη καὶ Ἀθαν. Τάταρη* *.

* Θὰ δημοσιευθῇ κατωτέρω.