

INDICE DE PERÓXIDOS

Este índice indica el estado de oxidación inicial del aceite en miliequilaventes de oxígeno activo por kilo de grasa, permitiendo detectar la oxidación antes de que se note organolépticamente. En este caso los peróxidos aparecen cuando la aceituna no es tratada correctamente, el aceite queda expuesto a la luz y al calor o el envasado no es el adecuado, sufriendo deterioro componentes nutricionales como la vitamina E. Luego a mayor índice de peróxidos menor será la actividad antioxidante del aceite. En este caso el valor máximo permitido es de 20.