APLICACIÓN DE MEDIDAS PREVENTIVAS EN EL CONTROL DE LA CALIDAD REGLAMENTADA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

II CONGRESO INTERNACIONAL DE ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN. PRIEGO DE CÓRDOBA (2012)

De la Torre A, Benhammou S, Rivas A, Monteagudo C, Lorenzo ML.
Departamento de Nutrición y Bromatología, Universidad de Granada

INTRODUCCIÓN

En la actualidad los consumidores demandan cada vez más una alta calidad en el aceite de oliva virgen que adquieren, no solo desde el punto de vista nutricional y saludable sino también desde el punto de vista sensorial. Las características sensoriales (atributos positivos frutado, amargo y picante y los atributos negativos o defectos como atrojado, borras, moho, avinado, metálico, rancio y otros) del aceite de oliva virgen permiten definir y clasificar los diferentes tipos de aceites de oliva. Los sistemas APPCC son herramientas de gestión de calidad para garantizar la inocuidad de los alimentos y pueden ser útiles en el control de los parámetros de calidad reglamentada del aceite de oliva virgen entre los cuales se encuentra el análisis sensorial.

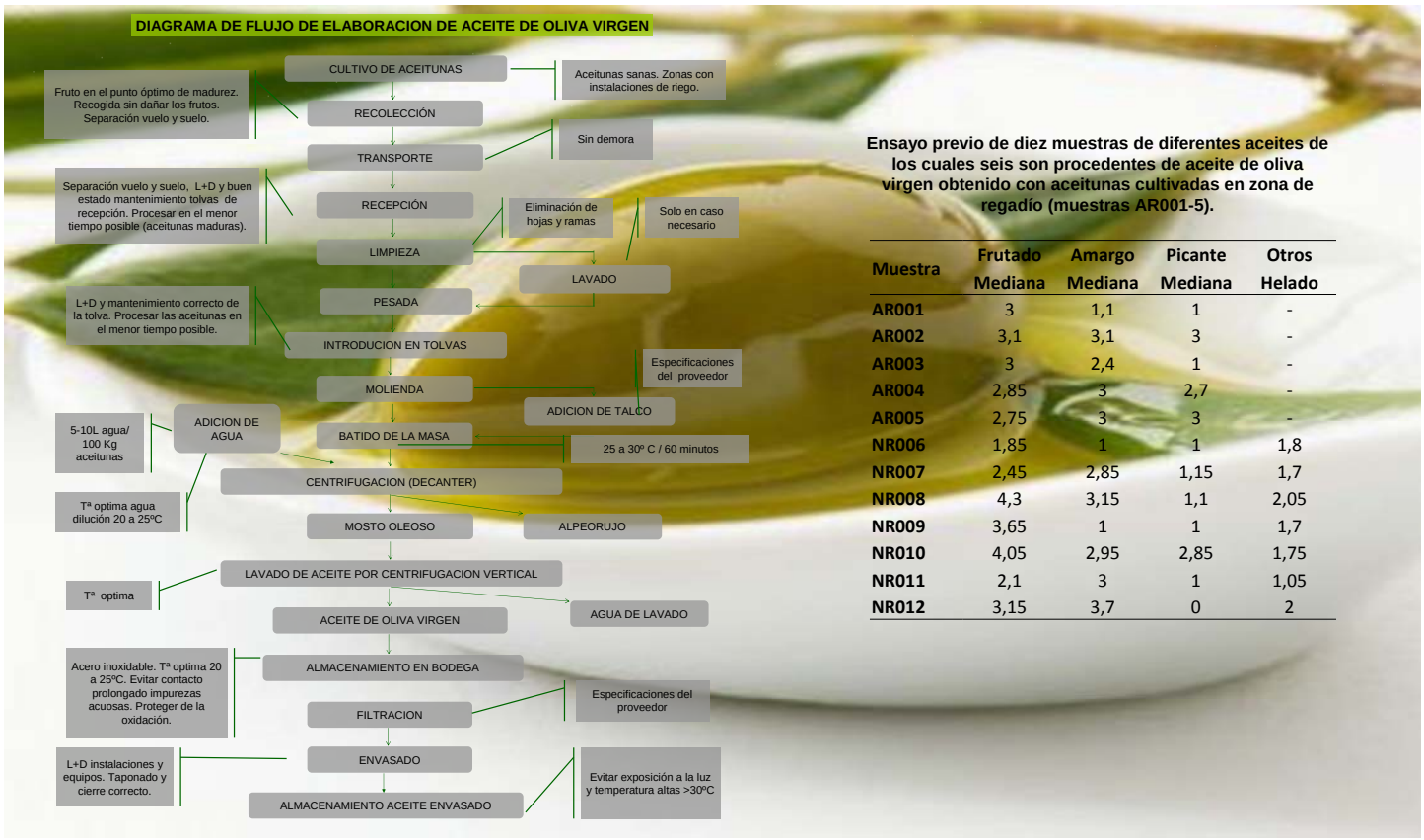
El objetivo principal ha sido la identificación de medidas preventivas en el proceso de obtención del aceite de oliva virgen mediante el sistema continuo de dos fases incluyendo las etapas previas, así como la investigación de la influencia del riego en la obtención de aceites de oliva vírgenes sin el defecto helado en zonas olivareras donde son frecuentes las heladas.

MATERIAL Y MÉTODOS

Nos hemos basado en el procedimiento de aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) aplicado al proceso de obtención de aceite de oliva virgen mediante un sistema continuo de dos fases.

La evaluación del análisis organoléptico se realizó mediante el procedimiento oficial (Reglamento CE Nº 640/2008).

RESULTADOS



Ensayo previo de diez muestras de diferentes aceites de los cuales seis son procedentes de aceite de oliva virgen obtenido con aceitunas cultivadas en zona de regadío (muestras AR001-5).

Muestra	Frutado Mediana	Amargo Mediana	Picante Mediana	Otros Helado
AR001	3	1,1	1	-
AR002	3,1	3,1	3	-
AR003	3	2,4	1	-
AR004	2,85	3	2,7	-
AR005	2,75	3	3	-
NR006	1,85	1	1	1,8
NR007	2,45	2,85	1,15	1,7
NR008	4,3	3,15	1,1	2,05
NR009	3,65	1	1	1,7
NR010	4,05	2,95	2,85	1,75
NR011	2,1	3	1	1,05
NR012	3,15	3,7	0	2

Diferentes autores proponen diagramas de flujo donde evalúan parámetros significativos para la evaluación de la calidad del aceite de oliva virgen. Aparicio R, señala la importancia de los molinos metálicos puesto que su utilización puede afectar a las características organolépticas del AOV (por ejemplo el sabor amargo o picante). Uceda M. estudia el proceso de extracción del aceite de oliva incluyendo operaciones previas, sistema de extracción y almacenamiento del aceite estableciendo los efectos de las nuevas tecnologías sobre el rendimiento del proceso y la calidad del aceite de oliva. En un estudio realizado por Berenguer Merelo, Mª. J. y col. encuentran un efecto significativo del riego en los atributos "Amargo", "Picante", "Dulce" y "Astringente". El aceite del tratamiento más regado fue más dulce y menos amargo, picante y astringente que el aceite del resto de los tratamientos. No se encontró un efecto significativo del riego en el "Frutado" de los aceites.

CONCLUSIONES

Se ha propuesto un sistema de autocontrol aplicado a una almazara equipada con sistema continuo de dos fases incluyendo etapas previas, proceso de obtención, el almacenamiento, envasado útil en el control de calidad, tanto en seguridad alimentaria como calidad para la producción del aceite de oliva virgen. La utilización de riego por goteo tiene un efecto significativo muy beneficioso en la calidad del aceite de oliva virgen, evitando la aparición de algunos atributos negativos como "helado" en los aceites procedentes de zonas olivareras donde son frecuentes las heladas del fruto y no tienen implantado el riego por goteo.

BIBLIOGRAFIA

Aparicio R, Harwood J. (2003). Manual del aceite de oliva. A. Madrid Vicente, Ediciones y Mundi-Prensa.
Reglamento CEE Nº 640/2008 que modifica el Reglamento CE Nº2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.
Sánchez, J., De Miguel, C., Osorio, E, Marín, J., Gallardo, L., Martínez, M. Grasas y aceites, 57 (3) 2006. Calidad sensorial de aceites de oliva virgen procedentes de variedades de aceitunas producidas en Extremadura.
Uceda M Jiménez A, Beltrán G. Olive oil extraction and quality. Grasas y Aceites 57 (1); 25-31 2006
Berenguer Merelo, Mª. J. y col.. Laboratorio Agroalimentario, D.G.A: Zaragoza. Efecto del riego en la producción y calidad del aceite de variedad arbequina. (Olea europea L.) Expoliva 2009