

INFLUENCIA DEL PERFIL SENSORIAL EN LA DETERMINACIÓN DE LA CANTIDAD MÁXIMA DE FRUTA INFECTADA CON *COLLETOTRICHUM spp.* PARA LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Ana Claudia Ellis¹, Adriana Gábaro¹, Paula Conde², María José Montelongo³, Carolina Leoni²

¹Sección Evaluación Sensorial, Departamento de Alimentos, Facultad de Química, Universidad de la República, Uruguay

²INIA, Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria - Las Brujas, Canelones, Uruguay

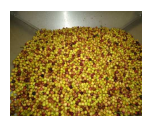
³Unidad de Fitopatología, Departamento de Protección Vegetal, Facultad de Agronomía, Universidad de la República, Uruguay
e-mail: acellis@fq.edu.uy

INTRODUCCIÓN

En Uruguay el cultivo del olivo está actualmente en creciente desarrollo alcanzando las 10.000 hectáreas plantadas en el país. La principal enfermedad es la aceituna jabonosa causada por *Colletotrichum spp.*, la cual ocasiona importantes pérdidas en el rendimiento y en la calidad del aceite de oliva extraído. El objetivo del presente estudio fue determinar el porcentaje máximo de aceituna afectada por dicha enfermedad que permita continuar obteniendo aceites de oliva virgen extra.

MATERIALES Y MÉTODOS

Se trabajó con frutos de las variedades Arbequina y Frantoio inoculados artificialmente con un aislamiento local de *Colletotrichum acutatum*. Se prepararon siete lotes por variedad, con distintos niveles de fruta afectada: 0% (T1), 0.5% (T2), 1.5% (T3), 3.0% (T4), 5.0% (T5), 7.5% (T6) y 10.0% (T7). Los tratamientos se realizaron por triplicado y se extrajo el aceite con el equipo Oliomio, instalado en la planta experimental del laboratorio del INIA Las Brujas. Se obtuvieron un total de 42 aceites.



Las muestras fueron evaluadas por el panel de cata de aceite de oliva de Facultad de Química, en el Laboratorio de Evaluación Sensorial acondicionado según ISO 8589/88. Los integrantes del panel fueron seleccionados y entrenados de acuerdo a la normativa COI/T20/Doc. N°15, Rev. 4. Noviembre 2011. En cada sesión se evaluaron cuatro muestras presentadas a los catadores en copas de cata normalizadas según UNE 55-121-79, termostatazadas a $28 \pm 2^\circ\text{C}$. Se complementó la evaluación con una cata descriptiva que incluyó los descriptores: verde hierba/hoja, higuera, tomate, manzana, banana, fruto seco, dulce, astringente y otros. Como borradores se utilizaron yogurt natural, manzana verde y agua sin gas.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se presentan los perfiles sensoriales de las variedades Arbequina y Frantoio para los diferentes tratamientos.

Arbequina atributos positivos

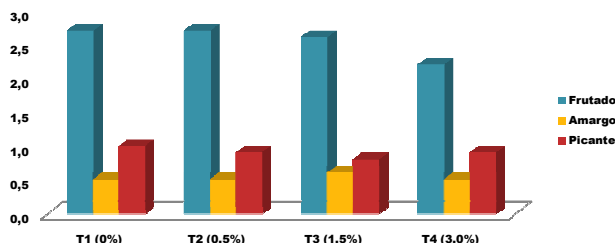


Figura 1 Perfil sensorial de los diferentes tratamientos de la variedad Arbequina

Arbequina defectos

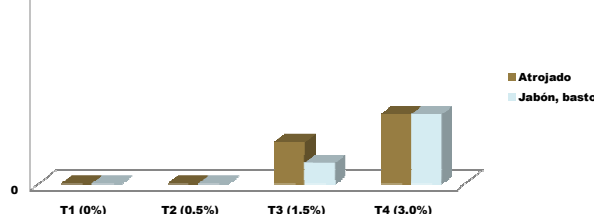


Figura 2 Defectos observados para los diferentes tratamientos en Arbequina

Frantoio atributos positivos

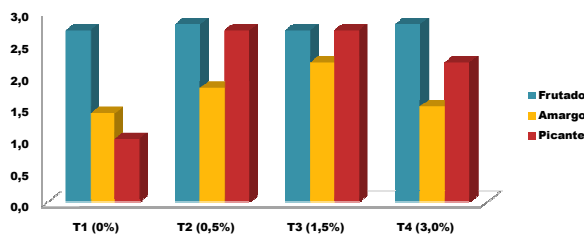


Figura 3 Perfil sensorial de los diferentes tratamientos de la variedad Frantoio

Frantoio defectos

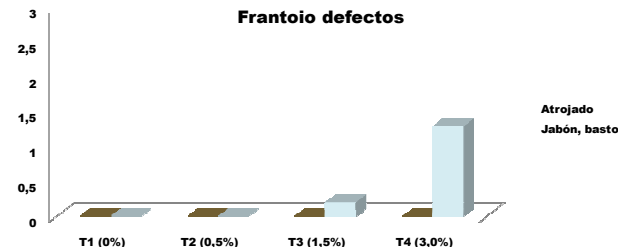


Figura 4 Defectos presentados en Frantoio para los diferentes tratamientos.

Se observa para el aceite varietal Arbequina, fig. 1, que a medida que va aumentando el porcentaje de fruta infectada, el frutado va disminuyendo mientras que el amargo y el picante no presentan la misma tendencia. Con respecto a los defectos éstos aparecieron a partir del tratamiento 3 percibiéndose como jabón/basto y atrojado, en bajas intensidades, fig. 2.

Para el Frantoio, fig. 3, al ser éste más amargo y picante, se observa que el porcentaje de fruta infectada no influyó en la misma forma en los atributos positivos que a Arbequina. Con respecto a los defectos éstos aparecieron a partir del tratamiento 4, fig. 4.

En las figuras 2 y 4 se observa que Arbequina deja de ser Virgen Extra en el tratamiento 3, mientras que Frantoio en el tratamiento 4 (perteneciendo ambos a la categoría virgen). Los demás tratamientos que no se muestran en las gráficas presentaron un perfil sensorial seriamente afectado por el hongo.

CONCLUSIONES

Se concluye que el perfil sensorial propio de cada variedad de aceite influye en la detección del defecto jabón-basto por parte de los jueces entrenados, observándose que un amargo y un picante más intenso (como en el caso del Frantoio) enmascara la percepción de este defecto.