

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA LA CHINATA

El término ACEITE, etimológicamente, proviene del árabe AZ-ZAIT que significa "jugo de ACEITUNA", al igual que OLEO proviene del latín OLEUM que significa "jugo de OLIVA". Por tanto los términos Aceite y Oleo significan lo mismo y son empleados erróneamente para designar a las grasas líquidas o fluidas no procedentes de la aceituna u oliva.

El aceite de oliva virgen, es el zumo natural procedente del fruto del olivo: las OLIVAS o ACEITUNAS. La "virginidad" de un aceite se debe a que en su elaboración no tiene contacto en ningún momento con productos químicos o disolventes orgánicos.

Este zumo, cuando se obtiene de forma natural, es decir por procedimientos mecánicos correctos, y procede de aceitunas de buena calidad, contiene excepcionales características organolépticas: olor, color y sabor. Es el único aceite vegetal que se puede consumir crudo, sin necesidad de ser refinado o rectificado, conservando íntegramente su contenido en vitaminas, ácidos grasos esenciales y otros productos naturales de gran importancia dietética.

Es posible que un aceite virgen no sea directamente comestible debido a una mala técnica de recolección de fruto o de aceituna, una maduración anormal de los frutos o que haya pasado mucho tiempo entre la recogida del fruto y la extracción de su aceite. Este almacenamiento prolongado se conoce como "atrojado". Si esto ocurriera el aceite alcanzaría una acidez muy alta o unas cualidades organolépticas defectuosas y necesitaría ser refinado para su consumo.

Señalaremos, a continuación, algunos de los parámetros que definen la categoría de un aceite de oliva virgen:

Grado o índice de acidez: es un indicador de la cantidad de ácidos grasos libres presentes en el aceite, expresada en tanto por ciento de ácido oleico. Los ácidos grasos se liberan cuando la aceituna es defectuosa por causa de plaga o enfermedad o bien se ha maltratado durante la recolección y/o transporte, por tanto un mayor grado de acidez significa mayor deterioro de las aceitunas.

Índice de peróxidos: mide el estado de oxidación inicial de un aceite, se expresa en miliequivalentes de oxígeno activo por kilo de grasa. Los peróxidos o compuestos de oxidación inicial se originan si la aceituna se maltrata, si el aceite no se protege de la luz y el calor o no se guarda en envases adecuados, como consecuencia de ello, a mayor índice de peróxidos menor será la capacidad antioxidante de un aceite.



Absorbancia o medida espectrofotométrica en el ultravioleta (UV): son indicadores de la presencia de un aceite de compuestos de oxidación complejos, distintos de los peróxidos. Se expresa mediante un coeficiente conocido como K_{270} . Se originan por una mala conservación o por modificaciones inducidas por los procesos tecnológicos. Por tanto a mayor K_{270} menor será la capacidad antioxidante de un aceite.

Valoración organoléptica: es la prueba decisiva, pero no la única, para la asignación de la categoría de un aceite de oliva virgen y clasificación del mismo. Así como el aliento en las personas es indicador de ciertas alteraciones, los caracteres organolépticos del aceite son los mejores indicadores para detectar su estado de salud y posibles alteraciones o defectos. Esta prueba es fundamental que sea realizada por un *panel analítico* reconocido para que sea objetiva.

EL OLIVO en España: zonas de producción y variedades.

Si bien el olivo está presente en casi toda España, sólo vamos a centrarnos en las zonas de producción amparadas bajo Denominación de Origen y controladas por un Consejo Regulador. El consumidor podrá diferenciar el producto protegido por una Denominación de Origen, porque cada envase lleva una etiqueta y/o contraetiqueta con la mención correspondiente al nombre de la Denominación de Origen reconocido.

El aceite que se comercializa amparado por una Denominación de Origen, siempre ha de ser de la categoría Aceite de Oliva VIRGEN EXTRA, siendo un producto que ofrece las máximas garantías de control y seguridad para los consumidores.

Denominaciones de Origen	Zonas de Producción (provincias)	Variedades de olivos en España
Aceite Campo de Calatrava	Ciudad Real	Cornicabra y Picual
Aceite Campo de Montiel	Ciudad Real	Picual, Cornicabra, Manzanilla de Centro y Arbequina
Aceite de la Alcarria	Cuenca y Guadalajara	Castellana, también conocida como Verdeja
Aceite de la Comunitat Valenciana	Castellón, Valencia y Alicante	Manzanilla Villalonga, Blanqueta, Farga, Serrana de Espadán, Morruda, Cornicabra, Alfafara o Grosal, Changlot Real, Rojal, Canetera, Nana, Arbequina, Empeltre,



OLEOTECA

GOURMET

		Cuquillo, Sollana, Callosina, Llumeta, Millarenca, Borriolenca.
Aceite de La Rioja	La Rioja	Redondilla o Redondal, Arbequina, Empeltre, Macho o Machona, Negral, Royal o Royuelo, Hojiblanca, Arroniz, Verdial, Picual, Cornicabra, Manzanilla y Blanqueta
Aceite de Mallorca	Islas Baleares	Mallorquina o Empeltre, Arbequina y Picual.
Aceite de Navarra	Navarra	Arróniz (autóctona), Arbequina y Empeltre
Aceite de Terra Alta	Tarragona	Empeltre, Arbequina, Morruda y Farga.
Aceite del Baix Ebre-Montsià	Tarragona	Morruda ó Morrut, Sevillencia y Farga.
Aceite del Bajo Aragón	Zaragoza y Teruel	Empeltre, Arbequina y Royal.
Aceite Monterrubbio	Badajoz	Cornezuelo y Picual o Jabata.
Antequera	Málaga y Córdoba	Picual o Martaña, la Arbequina, la Lechín, y algunas originarias de estas tierras, como Gordalilla de Archidona o Romerilla.
Baena	Córdoba	Picuda, Lechín, Chorúa, Pajarero, Hojiblanca y Picual.
Estepa	Sevilla y Córdoba	Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual (denominada también Martaña) y Lechín.
Gata-Hurdes	Cáceres	Manzanilla Cacereña.
Les Garrigues	Lleida	Arbequina y Verdiell.
Lucena	Córdoba	Hojiblanca (o Lucentina), Arbequina, Picual, Lechín, Tempranilla, Ocal, Campanil y Chorrúo
Montes de Granada	Granada	Picual, Lucio, Loaime, Hojiblanca, Gordal de Granada, Negrillo de Iznalloz y Escarabajuelo.
Montes de Toledo	Toledo y Ciudad Real	Cornicabra.
Montoro-Adamuz	Córdoba	Picual (Nevadillo Blanco), Nevadillo Negro, Lechín, Picudo y Carrasqueño.
Poniente de Granada	Granada	Hojiblanca, Picual o Martaña, Picudo, Lucio o Moreño, Nevadillo de Alhama de Granada y Loaime.
Priego de Córdoba	Córdoba	Picuda, Hojiblanca y Picual.
Sierra de Cádiz	Cádiz y sur de Sevilla	Lechín, Manzanilla, Verdial, Hojiblanca, Picual, Alameña y Arbequina.
Sierra de Cazorla	Jaén	Picual y Royal de Jaén.
Sierra de Segura	Jaén	Picual, Verdala, Royal y Manzanillo de Jaén.
Sierra Mágina	Jaén	Picual y Manzanillo de Jaén.
Siurana	Tarragona	Arbequina, Royal y Morrut.



A tendiendo a la climatología la recolección comienza a finales de noviembre o principios de diciembre y finaliza en febrero o marzo. Los métodos empleados para la recolección de la aceituna de vuelo son, tanto los sistemas tradicionales manuales, como los sistemas mecanizados basados en nuevas tecnologías.

La aceituna del suelo se recoge y se transporta por separado para ser tratada en línea independiente.

LA RECOLECCIÓN DE LA ACEITUNA:

Recogida tradicional:

Ordeño de la aceituna, se recogen las aceitunas directamente con las manos, valiéndose de un utensilio llamado *"peine"*, con lo que no se daña ni el árbol ni el fruto.



Este método es el que se utiliza para recoger la aceituna de verdeo, que es la destinada a consumo.

Vareo de la aceituna, con largas varas se golpea las ramas del olivo hasta que su fruto cae sobre unas mantas o lonas extendidas previamente alrededor del árbol. Es un método más rápido pero que puede dañar al árbol, si no se realiza por manos expertas, especialmente a las ramas tiernas que formarán brotes nuevos donde fructificarán las aceitunas del año siguiente.

Recogida mecanizada:

Peine, se basa en el vareo tradicional, pero usando una vara mecánica con dos



alas en forma de peine que aletean como mariposas y golpean las aceitunas hasta que caen al suelo. Su ventaja con respecto al vareo es su rentabilidad por su menor esfuerzo y por dañar menos a las ramas y a la propia aceituna.

Vibrador de aceitunas o Garrote, consiste en un brazo que se acopla al tronco de las ramas y las hace vibrar. Este método ahorra mucho trabajo y mano de obra pero es poco utilizado aún porque necesita mucho espacio, buen acceso y una adaptación del marco de las plantaciones del olivar. Su empleo en la recogida de plantaciones jóvenes de un solo pie y un marco de 5x5 metros está dando muy buena rentabilidad.

En árboles con raíces poco profundas, el empleo de este sistema puede dañar al árbol, sobre todo si se emplea muchos años seguidos.

El transporte de la aceituna a la almazara se realiza con esmero, normalmente a granel, en vehículos con remolque y en el mismo día de la recogida.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA: el Origen, el Producto, la Historia y los Métodos de Producción.

1ª etapa: recepción y selección.

La almazara recibe las aceitunas y lo primero que tiene que hacer es comprobar que las aceitunas defectuosas (*enfermas, suelo, rotas, etc.*) vengan separadas de las aceitunas sanas y recogidas directamente del árbol (*vuelo*), para proceder a su control de entrada por líneas diferentes.

2ª etapa: limpieza, lavado y pesada.

La segunda etapa, por la que pasa la aceituna, es su limpieza con objeto de eliminar las hojas, pequeños tallos, polvo, etc. que pudieran traer, empleándose para este fin ventiladores de aire.

Limpia ya la aceituna se procede a su pesada y a la correspondiente toma de muestras para los análisis pertinentes.

A continuación se lavan las aceitunas. Sólo se emplea agua potable con el fin de eliminar el barro o posibles piedras. Si la aceituna se recoge directamente del árbol no es preciso lavarlas.



3ª etapa: molienda.

La aceituna, limpia y lavada, no debe permanecer más de 48 horas sin moler porque podría fermentar y afectaría a la calidad del aceite.

La molienda consiste en triturar y romper la aceituna entera con objeto de facilitar la salida y separación del aceite que contiene.

Hoy en día se emplean dos métodos:

- a) *empiedro ó molino de muelas de piedra* en forma de conos.
- b) *molinos ó trituradores metálicos* que pueden ser de martillos, de discos dentados o de cilindros estriados.

El primer método, hoy en día, está prácticamente en desuso por su baja rentabilidad, los que aún quedan se pueden considerar museos en vivo.

4ª etapa: batido.

La masa o pasta de aceituna obtenida en el molino se bate con objeto de favorecer la salida del aceite. Las gotas de aceite se van aglutinando para formar una fase oleosa más grande y más fácilmente separable de la fase acuosa (*agua de la aceituna*) y de la fase sólida u orujo (*piel + pulpa + huesos rotos*).

La temperatura de batido no debe sobrepasar los 30° C para que no se pierdan los compuestos aromáticos y no se aceleren los procesos de oxidación.

Durante el batido de la masa o pasta de aceituna y usando sistemas filtrantes adaptados a las batidoras, del tipo de cuchillas o mallas a modo de coladores, se puede separar una pequeña porción de aceite que sería aceite o yema, equivalente al mosto flor o yema en los vinos. Por resultar más costosa esta separación parcial es poco utilizada.

5ª etapa: separación de fases (Aceite-Alpechín-Orujo).

Para separar el aceite (*fase oleosa*) del resto de componentes de la aceituna: alpechín (*fase acuosa*) y orujo (*fase sólida*) se recurre a los métodos siguientes:

- Por presión o método clásico o sistema de prensas.

Quienes emplean este método vuelcan la masa sobre unos grandes discos de fibras de coco y poliéster trenzadas, llamados capachos, donde se coloca la



masa de la aceituna. Apilan los capachos unos encima de otros introduciendo discos planos a ciertas alturas para equilibrar la pila y mejorar la presión. Los disponen bajo la prensa y los presionan.

De esta forma se recoge, por un lado, el orujo bastante seco y por otro una mezcla de aceite y agua que se recoge en pozuelos de decantación donde, para separar la fase oleosa (aceite) de la fase acuosa, con restos de partículas sólidas, se deja reposar. De esta forma el aceite limpio flotará encima del agua y de las partículas sólidas, por tener menor densidad.

Este método requiere mucha limpieza y mano de obra, por lo que ha propiciado su abandono y desuso.

- Por centrifugación o sistema continuo.

Este sistema consiste en introducir la masa de aceituna en un cilindro horizontal y hacerla girar a gran velocidad. En ausencia de aire, y a lo largo del trayecto del cilindro, se consigue la separación, por diferencia de su densidad, del orujo, el agua y el aceite.

Este cilindro horizontal, donde se introduce la masa de aceituna, es conocido como centrífuga horizontal o decanter, y dependiendo del número de fases que se quieran obtener encontraremos:

1.- *Sistema continuo de tres fases.* Se introduce un poco de agua del exterior para incrementar la fase acuosa y facilitar la separación del aceite. Se consume más agua y se produce más alpechín.

Tras la centrifugación obtendremos una fase oleosa (aceite con restos de agua y partículas sólidas finas), una fase acuosa o alpechín (agua, algo de aceite y alguna partícula sólida) y una fase sólida (orujo con agua y algo de aceite).

2.- *Sistema continuo de dos fases.* No se adiciona agua del exterior, por lo tanto el volumen de la fase acuosa o alpechín generado es casi nulo, de ahí que se le conozca también como sistema ecológico.

Tras la centrifugación obtendremos una fase oleosa (aceite con restos de agua y partículas sólidas finas), una fase sólida con bastante humedad (orujo con más agua que el que se obtiene en el sistema continuo de tres fases y algo de aceite).

Ambos sistemas han sustituido al sistema de prensas por ser más rápidos, más limpios y por necesitar menos mano de obra aunque más especializada.

6ª etapa: conservación.

Ya obtenido el aceite, es fundamental la conservación en condiciones óptimas, para que llegue al consumidor con todas sus cualidades. Las almazaras o bodegas actuales nada tienen que envidiar a las del vino. Reúnen todos los



requisitos para mantener este preciado producto: *temperatura idónea, aislamiento, poca luminosidad, depósitos cerrados junto con tuberías y griferías de acero inoxidable.*

Hay que tener en cuenta, hoy en día, lo fácil que resulta la limpieza de los depósitos de acero inoxidable y la comodidad que presentan para ser sangrados, proceso que consiste en eliminar los restos o finos que se depositan en el fondo del depósito y para tal fin el fondo está inclinado o tiene forma cónica para facilitar la extracción de finos o fangos a través de un grifo. Con la eliminación de estos fangos evitamos que el aceite sea contaminado con sabores y olores desagradables.

TIPOS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Definiciones de los diferentes tipos de aceite:

- **Aceite de oliva virgen y virgen extra:** aceite obtenido de la aceituna mediante procesos físicos, sin tener contacto alguno con disolventes orgánicos y con una temperatura durante su extracción, menor o igual a 35º C.
- **Aceite de oliva virgen refinado:** Es un aceite que procede de los aceites de oliva vírgenes corriente y lampante, no aptos para el consumo directo. Mediante un proceso de refinamiento se hace comestible, pero no se comercializa directamente a los consumidores.
- **Aceite de oliva:** Es una mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen o virgen extra.
- **Aceite de orujo de oliva crudo:** Procede del orujo de la aceituna, que precisa disolventes orgánicos para su extracción y por tanto no es apto para el consumo directo.
- **Aceite de orujo de oliva refinado:** Aceite procedente del orujo de oliva crudo, no apto para el consumo directo. Mediante un proceso de refinación se hace consumible, pero no se comercializa directamente a los consumidores.
- **Aceite de orujo de oliva:** Es la mezcla de aceite de orujo de oliva refinado y aceite de oliva virgen o virgen extra, que llega a los consumidores.



CATEGORÍAS del aceite de oliva:

Aceite de OLIVA VIRGEN EXTRA: Aceite de oliva de características organolépticas absolutamente irreprochables, cuya acidez expresada en ácido oleico no podrá ser superior a 0,8°. Apto para el consumo directo.

SON LOS UNICOS ACEITES QUE SE PUEDEN COMERCIALIZAR CON LAS ETIQUETAS DE CALIDAD de las "Denominaciones de Origen".

Son aceites aromáticos, con cuerpo o suaves, que *conservan todas sus vitaminas y antioxidantes naturales*.

La variedad, el suelo, el clima, la elaboración con mimo y otros factores, imprimen un *carácter específico y distinto* al aceite de cada comarca, al igual que sucede, por ejemplo, con los vinos.

- Aceite de OLIVA VIRGEN: Aceite de oliva virgen de características organolépticas irreprochables, cuya acidez expresada en ácido oleico no podrá ser superior a 1,5°. Apto para el consumo directo. Aceites similares a los anteriores, son aromáticos, con cuerpo o suaves que *conservan todas sus vitaminas y antioxidantes naturales*, pero con ligero defecto.

Por hacer una comparación, son el equivalente de los vinos de mesa.

- Aceite de OLIVA VIRGEN CORRIENTE: Aceite de oliva virgen de buen gusto, cuya acidez expresada en ácido oleico no podrá ser superior a 3,3°. La legislación no permite su envasado. No son aptos para el consumo directo.

Se usa para encabezar otros aceites o bien deben ser refinados.

- Aceite de OLIVA VIRGEN LAMPANTE: Aceite de oliva virgen de gusto defectuoso o cuya acidez expresada en ácido oleico sea superior a 3,3°. La legislación no permite su envasado. No son aptos para el consumo directo. Siempre se refina. Los romanos utilizaban este aceite para el encendido de las lámparas. De ahí su nombre.

- Aceite de OLIVA REFINADO: No se encuentra en el mercado, pero es utilizado para preparar el aceite de oliva, para las conservas -sobre todo, de pescado- y para otros usos alimenticios como mayonesas, margarinas, etc. No son aptos para el consumo directo.

- Aceite de OLIVA: Es una mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen o virgen extra. En el mercado se encuentran habitualmente los tipos de 0,4° y 1°. Por su sabor suave son los más parecidos a los aceites de semillas. Son los más abundantes en el mercado.

- Aceite de ORUJO DE OLIVA CRUDO: Aceite procedente del orujo de la



aceituna que precisa disolventes orgánicos para su extracción. No son aptos para el consumo directo. No se encuentra en el mercado. Se refina.

- Aceite de ORUJO DE OLIVA REFINADO: Procede del aceite de oliva crudo. No son aptos para el consumo directo.
- Aceite de ORUJO DE OLIVA: Es la mezcla de aceites de orujo de oliva refinado y aceite de oliva virgen o virgen extra que llega a los consumidores

ENVASES PARA EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

En el envasado se deben mantener y cuidar las condiciones óptimas de conservación para no deteriorar las cualidades del aceite de oliva virgen obtenido, teniendo en cuenta que los factores que favorecen la oxidación o enranciamiento del aceite son:

La luz: Los envases deben ser opacos, o si no conservarlos en la oscuridad.

La aireación: Se debe evitar el contacto del aceite con el aire.

La temperatura: Los envases tienen que estar lejos de las fuentes de calor (sol, estufas, fuego, etc.).

Los metales: Evitar el contacto con metales como cobre, hierro, etc., ya que actúan como catalizadores acelerando los procesos de oxidación.

Atendiendo a estos requisitos los envases empleados para el aceite de oliva virgen se podrían ordenar de mejor a peor según la siguiente escala:

Vidrio opaco o bien vidrio transparente guardado en caja de cartón. Es un envase caro pero el más higiénico y seguro de todos, su inconveniente es la fragilidad en el transporte.

Latas y Tetra Brik responden muy bien a los requisitos exigidos para ser buenos envases de aceite de oliva virgen, quizá su mayor inconveniente es que al no verse el aceite, pueden crear algo de desconfianza en el consumidor.



Envases de PET y de polietileno de alta densidad, que son más permeables a la luz y al aire y por tanto el aceite envasado en ellos se debe consumir pronto o bien, guardarlos en cajas de cartón al abrigo de la luz y el calor.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA: el aspecto nutricional, terapéutico y culinario.

ASPECTOS NUTRICIONALES:

Es el único aceite vegetal que se puede consumir directamente virgen y crudo.

Su valor calórico es de 9 calorías por gramo. La misma proporción calórica que cualquier otra grasa animal o vegetal. Aportan energía y es una fuente de calor.

El aceite de oliva virgen hace que las comidas sean más apetitosas.

Dentro de los aceites comestibles es, sin duda, el que más vitamina E aporta. Su contenido en vitaminas liposolubles A, D y K, completa su valor vitamínico.

Por su contenido en vitamina E y el efecto antioxidante de ésta sobre la membrana celular, el aceite de oliva virgen está **RECOMENDADO PARA TODAS LAS EDADES Y ESPECIALMENTE PARA LA INFANCIA Y LA TERCERA EDAD.**

Aspectos Terapéuticos:

De los ácidos grasos presentes en los aceites vegetales, hay dos que resultan fundamentales para la vida humana:

El ácido oleico (monoinsaturado), supone del 56 al 83% del total de ácidos grasos presentes en el aceite de oliva virgen.

El ácido linoleico (poliinsaturado) esencial para el organismo, también presente en el aceite de oliva virgen desde un 4 al 21%.

El alto contenido de ácido oleico en el aceite de oliva virgen es muy beneficioso para regular el colesterol, haciendo que aumente el colesterol bueno (HDL), que ejerce un papel protector y ayuda a reducir el colesterol malo (LDL) y así se reduce el riesgo de trombosis arterial y de infarto.



Las dietas ricas en aceite de oliva virgen, se asocian con mortalidad baja por infarto de miocardio.

Los beneficios del aceite de oliva virgen sobre el organismo son:

Aparato circulatorio: ayuda a prevenir la arteriosclerosis y sus consecuencias.

Aparato digestivo: mejora el funcionamiento del estómago y el páncreas, el nivel hepatobiliar y el nivel intestinal.

Piel: efecto protector y tónico de la epidermis.

Sistema endocrino: mejora las funciones metabólicas.

Sistema óseo: estimula el crecimiento y favorece la absorción del calcio y la mineralización.

Culinario:

Utilización en crudos: El valor culinario del aceite de oliva virgen es muy superior al resto de los aceites. Es un zumo de fruta que puede consumirse directamente, lo que no puede hacerse con ningún otro tipo de aceite vegetal. Su extraordinario olor y sabor, le hace especialmente útil para el aderezo y aliño de numerosos platos y ensaladas. El riquísimo gazpacho, ensaladas, tomate aliñado o la salsa vinagreta, por poner unos ejemplos, perderían todo su sabor si empleamos otro tipo de aceite.

Destacamos como saludable y nutritivo unas buenas tostadas de pan regadas con aceite de oliva virgen Virgen Extra. Exquisito.



Utilización en fritos (en caliente): Todas las grasas son dañadas en su proceso de calentamiento; sin embargo, el aceite de oliva virgen sufre menor alteración.

El aceite de oliva virgen, al tener una temperatura de ebullición mayor que los aceites de semillas, permite que el alimento que se sumerge en él al estar a diferente temperatura reaccione formando una capa crujiente alrededor del mismo, que impide que absorba más aceite, y permite retener todos los jugos del alimento. Además el consumo de aceite es menor que si empleamos otros aceites.



También destacamos que al absorber menos aceite, añadimos menos calorías a los alimentos, por lo que hay menor riesgo de aumento de peso.

CATAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA LA CHINATA.

En la cata del aceite de oliva, se siguen los mismos procesos analíticos, que con otros procesos líquidos. Para realizar la cata del aceite de oliva, se utilizan vasos de color azul, y se siguen la fase olfativa, visual, gustativa, táctil, equilibrio y armonía.

Características Organolépticas y Análisis Sensorial:

Características organolépticas de un producto: son el conjunto de *cualidades* o *atributos* del mismo que pueden ser detectados por los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto) como el color, olor y sabor o flavor, fluidez.

El color no se tiene en cuenta en el ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE CON FINES ANALÍTICOS, porque dependiendo de la variedad o del grado de madurez de la aceituna podemos encontrar aceites más dorados o bien más verdosos, pero ambos pueden ser de categoría EXTRA.

Análisis sensorial: Es el examen de los caracteres de un producto mediante los órganos de los sentidos.

Prueba panel: Es un ensayo organoléptico realizado sobre un producto, bajo condiciones controladas y por un grupo de catadores entrenados.

Forma de degustación del aceite por un catador:

El catador tomará la copa, manteniéndola cubierta con un vidrio; separando el vidrio de la copa procederá a oler la muestra, haciendo inspiraciones suaves,



lentas y profundas, hasta detectar los atributos positivos o negativos que tiene ese aceite y en qué intensidad. Este período no debe sobrepasar los 30 segundos. Si tiene algún problema tendrá que tomarse un pequeño descanso, antes de realizar otra prueba olfativa. A continuación se procederá a realizar la prueba del sabor. Para ello se tomará un pequeño sorbo de aceite. Es importante distribuir el aceite por toda la boca. La percepción de los cuatro sabores fundamentales (dulce, salado, ácido y amargo), así como de los sabores propios del producto, se hace con distinta intensidad según las zonas de la lengua y el paladar.



El color del aceite no es considerado un elemento determinante para la cata, por este motivo se utilizan copas de color ámbar o azul.

El aceite se tiene que extender en cantidad suficiente y muy lentamente por la parte posterior de la lengua hacia los pilares del paladar y la garganta, concentrando la atención en los estímulos amargo y picante. En algunos aceites, ambos estímulos pueden pasar desapercibidos o el amargor quedar oculto por el picante.

El hacer aspiraciones cortas y sucesivas, introduciendo aire por la boca, ayuda a extender el aceite por la cavidad bucal y a percibir por vía retronasal los componentes volátiles aromáticos.

La sensación táctil hay que tenerla en cuenta, así como la fluidez, pastosidad y picor o escozor, cuando se detecten, y anotar su intensidad.

Entre una valoración y otra hay que dejar pasar un tiempo (mínimo 15 minutos) y eliminar los restos de la anterior. Se recomienda masticar un trozo de manzana y tirarla en un escupidor. A continuación enjuagaremos la boca con agua a temperatura ambiente.

Análisis Visual:

Aspecto

Se consideran positivos o buenos los siguientes aspectos:

- limpio de filtrado
- limpio de decantación
- velado
- velado opalescente

Se consideran negativos los aspectos:

- turbio
- sucio u oscuro

Color

El color no es un elemento determinante para la cata, por eso se utilizan copas de color ámbar o azul.

Análisis Olfativo: **Sensaciones**, aroma.

Las sensaciones aromáticas se valoran según su intensidad y se clasifican en agradables - positivos y desagradables - negativos. Los positivos son:

- frutado de aceituna madura
- frutado de aceituna verde
- manzana
- hierba verde
- higuera
- hoja verde

Los desagradables - negativos:

- agrio o avinagrado
- alpechín
- avinado
- rancio
- borras, podrido
- atrojado
- moho, humedad
- capacho
- metálico

Análisis Gustativo: *Gusto*, *paladar*.

Las sensaciones en boca se valoran según la intensidad, el sabor y la calidad del mismo. Se consideran sabores buenos:

- afrutado



- limpio
- fresco
- frutas
- amargo, en su justa medida, que sea agradable
- sano
- dulce
- almendrado
- piñonado
- vegetal

Se consideran defectuosos:

- amargo intenso
- picante intenso
- hojas secas
- avinado
- agrio/vinagre
- ácido
- capacho
- cuerdas
- recalentado
- aceitunas heladas
- mohos o humedad
- metálico
- madera/leña
- borras
- gusano
- podrido
- rancio

Análisis Táctil: Paladar, boca.

La consistencia física del aceite de oliva se valora y considera con las siguientes definiciones:

- pastosa
- suave
- fluida
- acuosa

Se consideran defectuosos los aceites que presentan una consistencia o una sensación táctil atípica con sus características habituales y/o procedencia.

Atributos del aceite de oliva virgen:

Afrutado: Recuerda el olor y el gusto del fruto sano, fresco y recogido en el punto óptimo de maduración.



Afrutado maduro: Sabor del aceite de oliva obtenido de frutos maduros, generalmente, de olor apagado y sabor dulce.

Almendrado: Este sabor puede ser de dos tipos: el de la almendra fresca o el propio de la almendra seca y sana que puede confundirse con un rancio incipiente. Se aprecia como un regusto cuando el aceite permanece en contacto con la lengua o el paladar. Se asocia a los aceites dulces y de olor apagado.

Hierba: Flavor de algunos aceites que recuerdan a la hierba cortada.

Hojas verdes: Flavor del aceite obtenido de aceitunas excesivamente verdes o que se han molido mezcladas con hojas y tallos.

Manzanas: Flavor del aceite de oliva que recuerda a dicho fruto.

Amargo: No sólo es característico de aceitunas verdes y frescas, sino que también es un atributo inherente con la variedad. Así, tenemos variedades como la Picual o la Cornicabra que son más amargas por ejemplo que la Manzanilla, Lechín o Arbequina. Puede resultar más o menos agradable dependiendo del gusto del consumidor.

Dulce: El sabor dulce en el aceite se considera como la ausencia del amargo y/o picante. Y no a todos los consumidores les resulta agradable.

Defectos del aceite de oliva virgen:

Alpechín: Flavor característico adquirido por el aceite a causa de una mala decantación y prolongado contacto con las aguas de vegetación.

Atrojado: Flavor característico de aceite obtenido de aceitunas amontonadas que han sufrido un avanzado grado de fermentación.

Avinagrado: Sensación de algunos aceites que recuerdan al vinagre.

Borras: Sabor característico del aceite recuperado de los lodos decantados en los depósitos.

Rancio: Sabor característico y común de todos los aceites que han sufrido un proceso autoxidativo, a causa de su prolongado contacto con el aire.

Apagado: es el aceite que ha perdido sus características organolépticas, ya que ha perdido sus componentes aromáticos, por exceso de temperatura en la elaboración o por envejecimiento del aceite.

