

Valores físico químicos y sensoriales de referencia para aceites virgen extra en las diferentes zonas oleícolas de Cataluña

Agustí Romero¹, Juan F Hermoso¹, Esteve Martí¹, Ángel García-Pizarro¹⁻², Abdelaziz Boudebouz¹⁻³, Antònia Ninot¹

¹ IRTA, Ctra. Reus-El Morell km 3,8 E43120-Constantí (Tarragona). ² Universitat Rovira Virgili (URV) Dep. Química Analítica, Grupo i-Sens. Campus Sescelades (Tarragona). ³ Università degli Studi di Perugia. Via S.Costanzo, s.n.c. 06126 - Perugia - Italy.

INTRODUCCIÓN

La tendencia actual de producción de aceites de alta gama implica la necesidad de establecer un marco referencial de valores físico-químicos y sensoriales que permitan establecer si un lote de aceite puede o no considerarse como de alta gama.

En Cataluña, el IRTA ejecuta un programa de mejora de la calidad de los aceites comerciales producidos en las diferentes zonas oliveras, desde 2002.

En dicho programa participan unas 45 almazaras cada año, con una superficie de olivar asociado de unas 35.000 ha y analizando unas 6.000 t de aceite a nivel físico-químico y sensorial, con la finalidad de definir criterios correctos de comercialización.

La base de datos procedente de dicho trabajo, a lo largo de los años, permite establecer unos valores de referencia con los que comparar cualquier lote de aceite comercial.

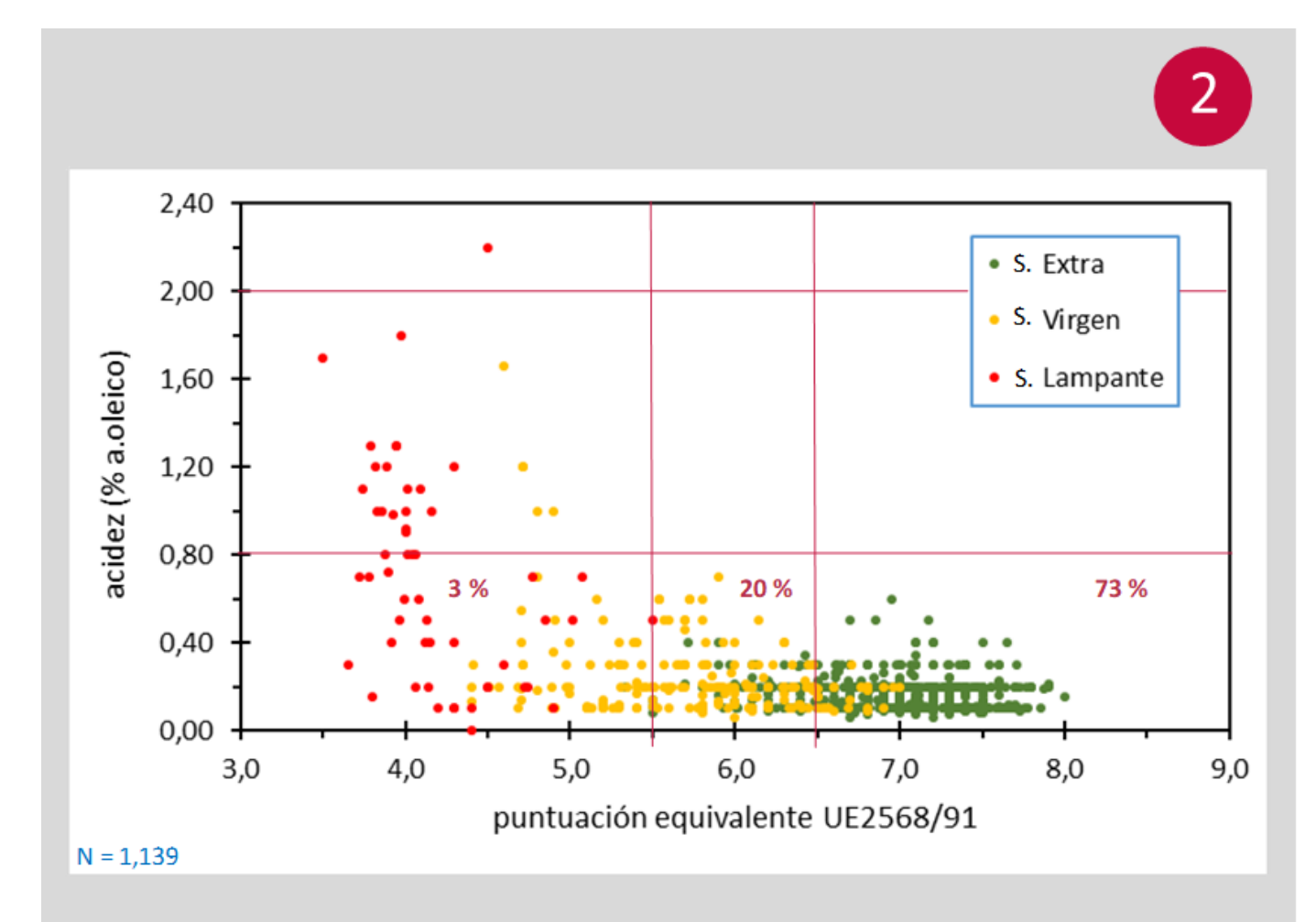


1. Programa DACC-IRTA de mejora de la calidad de los aceites de Cataluña

METODOLOGÍA

En el período 2009-2021 se han analizado, en las cinco zonas oleícolas catalanas, un total de 2.672 depósitos de aceite a nivel sensorial. Además, algunos de estos depósitos también se han analizado para parámetros de calidad química (1.226 muestras), así como humedad e impurezas (617 muestras). Esto permite establecer, para cada zona oleícola catalana, valores de referencia para los distintos parámetros físico-químicos en el grupo de muestras que a nivel sensorial resultaron “virgen extra”, así como para el grupo complementario “no extra”.

Estos valores pueden considerarse como los esperables con la tecnología y los hábitos de cosecha, post-cosecha y molturación usuales en cada zona a lo largo de los últimos doce años. Al estar referenciados a calidad sensorial, son útiles para interpretar boletines analíticos, desde el punto de vista de si un valor es o no normal para una zona (dentro del intervalo intercuartil), o si es excepcionalmente alto (por encima del percentil 75%) o bajo (por debajo del percentil 25%).

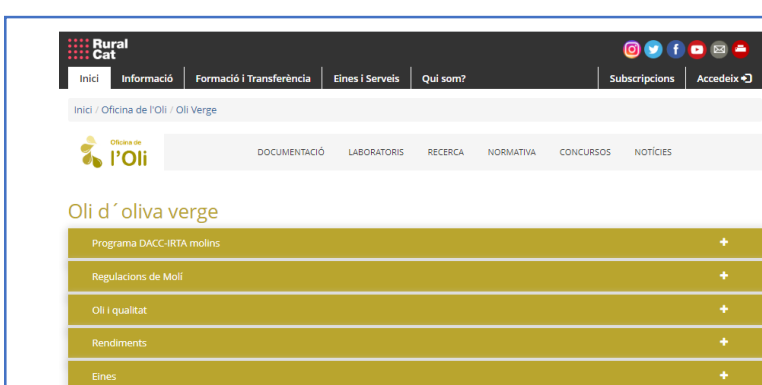
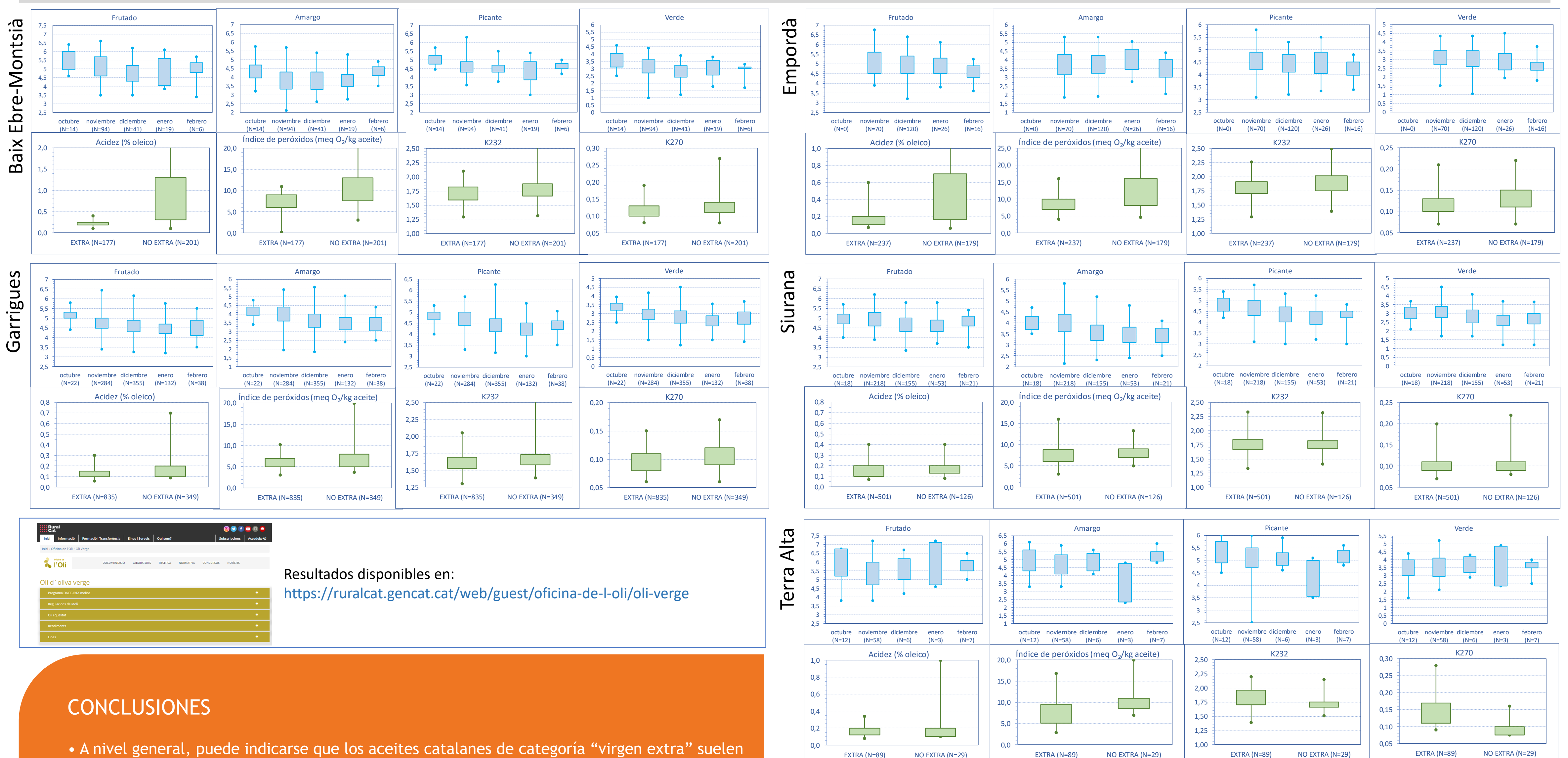


2. Clasificación de 1,139 aceites en función del Panel de Cataluña. Un 73% de muestras de baja acidez resultaron de categoría sensorial “virgen extra”. Se observa que la puntuación sensorial equivalente se relaciona mejor con la calidad sensorial que la acidez

OBJETIVOS

Establecer, para aceites de categoría sensorial “virgen extra”, los rangos de valores de referencia más usuales para diferentes parámetros sensoriales y físico-químicos en las diferentes zonas oleícolas catalanas

RESULTADOS



Resultados disponibles en:
<https://ruralcat.gencat.cat/web/guest/oficina-de-l-oli/oli-verge>

CONCLUSIONES

- A nivel general, puede indicarse que los aceites catalanes de categoría “virgen extra” suelen presentar un frutado en plena campaña entre 4,25 y 5,25 con tendencia a aumentar cuando se avanza la cosecha, aunque los valores nunca sobrepasan la intensidad 7,0
- A nivel químico, los aceites de esta categoría no superan una acidez del 0,20% a excepción de Baix Ebre-Montsià donde se alcanza el 0,25%; el índice de peróxidos no supera los 10 meq O₂/kg; el K232 no supera el 1,90; el K270 no suele superar el 0,13
- Los valores de Terra Alta parecen diferir sensiblemente de los anteriores, aunque se dispone de una serie de datos más corta
- Todos los resultados se pueden consultar, actualizados anualmente en la oficina del aceite, dentro del portal oficial Ruralcat.cat: <https://ruralcat.gencat.cat/oficina-de-l-oli>

Financiación:

Programa financiado por el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya. Las empresas que cada año participan en el programa también lo co-finanzan.

Agradecimientos: Los parámetros físico-químicos están analizados por el Laboratori Agroalimentari de la Generalitat. El análisis sensorial ha sido realizado por el Panel de Cata Oficial de Cataluña.