



**INIA**

# Condiciones para el envasado de Aceitunas de Mesa

Verónica Arancibia A. – Jessenia Zlatar T., INIA Intihuasi

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS - INFORMATIVO N°77



## 1.- Objetivos del envasado:

Conservar el producto durante el tiempo normal de comercialización, libre de alteraciones y con sus características organolépticas estables.



Foto 1.- Aceitunas de mesa envasadas.

## 2.- Funciones del envase:

- Contener
- Proteger
- Transporta
- Informar
- Vender



EL ENVASE IDEAL CUMPLE ESTAS FUNCIONES DE LA MEJOR MANERA PARA UN PRODUCTO EN UNA DETERMINADA ÉPOCA.

### 3.- Envases:

Según la Norma Chilena Oficial, NCh 560.0f2002. Aceitunas de Mesa, los envases deben cumplir con los siguientes requisitos:

✓ Los envases utilizados deben ser nuevos o reciclados, (excepto plásticos) pueden ser de madera, metal, hojalata, vidrio, materiales macromoleculares (plástico), o de cualquier otro material apto para garantizar la adecuada conservación de las aceitunas y que no transmita sustancias nocivas.

✓ Los bidones metálicos deben estar recubiertos internamente con barnices epoxifenólicos (principal recubrimiento que se utiliza en la industria alimentaria) o similares, de calidad alimentaria.

✓ Los envases de hojalata para aceitunas negras deben ser barnizados interiormente.

✓ Los envases transparentes no deben producir efectos ópticos que puedan modificar la apariencia del producto contenido.

✓ Los envases de materiales macromoleculares deben cumplir con las exigencias técnico/sanitarias vigentes y ofrecer la suficiente resistencia al transporte.

### Tipos de envases:

#### a.- Envases no herméticos:

Son aquellos envases que no son resistentes a la absorción, difusión de gas, humedad, sabor o aromas, debido a la permeabilidad del material. Los tipos de envases no herméticos disponibles en el mercado son los que se muestran en las **Fotos 2, 3 y 4.**

- Barriles, tambores.
- Baldes.
- Envases plásticos preformados.
- Bolsas plásticas.



**Foto 2.-** Bidones, tambores y baldes.



**Foto 3.-** Bolsas de polipropileno, doy pack.



**Foto 4.-** Envases plásticos.

## b.- Envases Herméticos:

Son aquellos que contienen productos que no pueden verse afectados con el paso del tiempo. La barrera que logran crear con los distintos pliegues internos, favorece a la conservación en estado íntegro y sin cambios que puedan tener los líquidos o sólidos dentro de ese empaque. Los tipos de envases no herméticos son los que se muestran en las **Fotos 5, 6 y 7.**

- Frascos de vidrio.
- Algunos plásticos dependiendo de la particularidad de la película y el tipo de sello utilizado.
- Latas.



**Foto 5.-** Envases de vidrio.



**Foto 6.-** Envases plásticos sellados al vacío.



**Foto 7.-** Envases de lata.

## Adecuación de la materia prima para el envasado:

Una vez que las aceitunas ya están fermentadas, recién se puede proceder a envasarlas, por el contrario, si las aceitunas no han terminado de fermentar se producen fermentaciones en el envase, lo que se visualiza con sedimentaciones que afecta la calidad del producto. Los parámetros físico químicos de las aceitunas aptas para el envasado se presentan en el **Cuadro 1.**

**Cuadro 1.** Parámetros físicos químicos de las aceitunas fermentadas aptas para el envasado.

Concentración de sal	:	8 - 10 Baumé
pH	:	4 - 5 unidades
Acidez libre (%Ac láctico)	:	1 %

## Exigencias en la clasificación para el envasado:

✓ **Tamaño y forma:** Para el caso de las aceitunas del Valle del Huasco, éstas se deben calibrar de acuerdo a la clasificación definida por los productores, la que se presenta en la **Foto 8**.

✓ **Madurez:** de acuerdo al estado de madurez, las aceitunas pueden ser clasificadas como de color verdes (**Foto 9**), que son aquellas cosechadas antes del envero o cambio de color y cuando han alcanzado su tamaño normal. Por el contrario, si las olivas son cosechadas en estado de madurez avanzado o poco antes de éste, los frutos pueden ser de color rojizo, negro violáceo, violeta oscuro o castaño oscuro. (**Foto 10**).

✓ **Textura;** la textura debe ser firme, resistentes a una suave presión entre los dedos. No son aptas para el envasado aquellas aceitunas excesivas o anormalmente blandas o fibrosas.

✓ **Sabor y aroma:** deben presentar sabor característico, libre de olores y sabores extraños o ajenos a su naturaleza.

✓ **Carencias de defectos:** las aceitunas deben estar exentas de cualquier alteración producida por enfermedades, plagas u otros factores, visibles a simple vista, que comprometan la calidad comercial y comestible de las aceitunas de mesa.

✓ **Color:** de acuerdo al tipo de preparación comercial a elaborar es el estado de madurez en que se cosechan las olivas. Es así como una cosecha temprana con una coloración verde, permite elaborar aceitunas verdes estilo sevillano y aceitunas negras, ennegrecidas por oxidación. Una cosecha en estado de madurez un poco más avanzada, es decir, coloración negra solo externa y no en pulpa, permite elaborar aceitunas mulatas o negras al natural o bien negras oxidadas. Por último, una coloración negra externa y en pulpa solo permite elaborar aceitunas negras naturales debido a la fragilidad de su textura que no permite otros tratamientos, pues afectan directamente la calidad del producto final.

✓ **Carencia de contaminación:** no debe haber presencia de materias extrañas ajenas a la naturaleza del producto, como metal, papeles, plásticos, vidrios, fragmentos de insectos, pelos, tierra, arena y similares.

✓ **Carencia de partes indeseables de la materia prima,** hojas, tallos, paja, piedras, etc.



Categoría	Rango (g)
EXTRA	< 150
I	150 – 180
II	181 – 230
III	231 – 280
IV	281 – 350
BROZA	> 350

**Foto 8.-** Calibres de aceitunas para el Valle del Huasco.



**Foto 9.-** Aceitunas verdes.



**Foto 10.-** Aceitunas negras.

## Ingredientes:

- Aceitunas fermentadas.
- Agua, sal, (cloruro de sodio), ácido láctico o acético.
- Cualquier otro producto alimenticio simple o compuesto, usado como relleno o aromatizante (pimiento, cebolla, almendra, etc.).

Permitida la reproducción total o parcial de esta publicación citando la fuente y el autor. La mención o publicidad de productos no implica recomendación INIA.

Editor: Francisco Tapia Contreras, M.Sc., Ing. Agrónomo.

INIA Intihuasi, Colina San Joaquín S/N - La Serena [56-51] 2 223290

[www.inia.cl](http://www.inia.cl)



Año 2018  
**INFORMATIVO Nº77**