



Atributos y defectos del aceite de oliva

INIA

Verónica Arancibia A., Francisco Tapia C.,
Jessenia Zlatar T. INIA Intihuasi.

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS - INFORMATIVO N° 88

El aceite de Oliva es el zumo de las olivas, extraído por métodos mecánicos en su estado de madurez óptimo que es el envero. **Foto 1**



Foto 1. Olivos en estado de madurez, envero.

Existen diversas categorías de aceite de oliva, pero aquel que contiene propiedades funcionales que van en beneficio de quien lo consume es el aceite de oliva de calidad extra virgen. Un aceite de calidad extra virgen, posee **ATRIBUTOS** que son detectados sensorialmente al consumirlo y tiene la característica de **NO POSEER DEFECTOS**, sin embargo, es importante conocerlo e identificarlo.

Para poder evaluar la calidad del aceite de oliva y poder detectar la presencia de atributos y defectos, se hace necesario contar con un análisis sensorial, esto es, una

evaluación que permite definir, medir, analizar e interpretar las características organolépticas de un producto, percibido por los órganos de los sentidos.

Para realizar esta evaluación sensorial se debe seguir las siguientes fases:

Fase 1, Olfativa: fase donde el evaluador, toma la copa o vaso que contiene el aceite entre sus manos frotándolo suavemente de manera de proporcionar calor, manteniendo la copa tapada, con el objeto de evitar la volatilización de los compuestos aromáticos que emergen del aceite al aplicar temperatura. Luego de esta operación se debe quitar la tapa del vaso y acercar la nariz realizando una inspiración lenta y profunda para evaluar.



Foto 2. Fase olfativa.

Fase 2, Fase en boca: fase donde se introduce el aceite en la boca y se mantiene en ella distribuyéndolo por toda la cavidad bucal, desde la parte anterior de la boca y lengua, pasando por los laterales y parte posterior hasta el velo del paladar y la garganta.

Fase 3, Retronasal: tras ponerse el aceite en la boca, éste se calienta a la temperatura corporal desprendiéndose compuestos volátiles que permiten identificar aromas secundarios y a la vez confirmar los aromas percibidos en la fase olfativa.



Foto 3. Fase en boca.

ATRIBUTOS EN EL ACEITE DE OLIVA

FRUTADO

Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite de oliva que se percibe en nariz y luego por vía retronasal, que dependiendo de la variedad de las olivas y estados de madurez puede ser catalogado como un aceite de un frutado intenso, medio, suave o frutado maduro.

En lo que se refiere a la variedad de olivas, estas entregan ciertas características a los aceites que un panel entrenado de catadores puede identificar la variedad a partir del cual el aceite fue elaborado, donde el frutado se relaciona con algunas frutas como: manzanas, plátano, almendras y hortalizas como: tomate y alcachofa, entre otros.

En lo referente a estados de madurez, los aceites elaborados a partir de olivas en estado de madurez verde, tienen un frutado intenso y éste disminuye a medida que avanza el estado de madurez.

AMARGO

El amargo es uno de los cinco sabores básicos y se detecta mediante las papilas gustativas ubicadas en la parte posterior de la lengua. El amargor es un sabor percibido en aceites provenientes de olivas en estado de madurez verde o envero.

Existe una creencia popular que relaciona el amargor con un defecto de la calidad del aceite de oliva, sin embargo, es todo lo contrario, un aceite amargo está relacionado con su alto contenido de antioxidantes, por lo tanto, entrega un beneficio para la salud de quien lo consume. En este contexto, es fundamental que un aceite de oliva sea equilibrado, de tal forma de no relacionarlo con el consumo de un remedio.

PICANTE

La pungencia o picor, es una sensación táctil de ardor agudo que se produce al consumir algún tipo de producto. En el caso del aceite de oliva, al igual que el amargor, el picor está directamente relacionado con el contenido de antioxidantes, por lo tanto resulta ser beneficioso para quien lo consume.

DULCE

Es uno de los cuatro sabores elementales, es un sabor agradable que sin ser precisamente azucarado, no registra predominio de los atributos de amargo y picante. Este sabor acusa la elaboración de aceite con olivas en estado de madurez avanzado.

DEFECTOS EN EL ACEITE DE OLIVA

En la elaboración de aceite de oliva existen puntos críticos en la cadena de producción que, si no son considerados, afectan la calidad del producto terminado evidenciándose como defectos.

ATROJADO

Flavor característico del aceite obtenido de olivas que no han sido procesadas inmediatamente después de cosechadas y que son amontonadas a la espera de ser procesadas, situación que gatilla un grado de fermentación anaeróbica.

MOHO HUMEDAD

Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas en las que se han desarrollado abundantes hongos y levaduras a causa de haber permanecido amontonadas con humedad varios días.

BORRAS

Flavor característico del aceite que ha permanecido en contacto con la materia orgánica que va sedimentado en el proceso de decantación y almacenamiento.

AVINADO

Flavor característico de algunos aceites que recuerda al vino o vinagre. También se puede percibir este defecto en aceites provenientes de aceitunas que ya han sufrido un proceso de fermentación.

RANCIO

Sabor característico y común en todos los aceites que han tenido contacto con el oxígeno (por ejemplo, una alcuza que lleva tiempo abierta y expuesta a la luz).

METÁLICO

Se produce cuando un aceite ha permanecido por mucho tiempo en contacto con superficies metálicas, en alguna fase del proceso de elaboración.

ACEITE PLANO

Es el aceite que ha perdido sus características organolépticas (principalmente componentes aromáticos) por exceso de temperatura en la elaboración o por envejecimiento del aceite). El hecho de que un aceite al olerlo no tenga recuerdo a olivas, es decir no sea frutado, es ya en sí un defecto. El aceite de oliva extra virgen debe ser frutado y debe traer el recuerdo a olivas.

En la **Figura 1**, se puede apreciar cada una de las etapas del proceso de elaboración y las causas de los defectos detectados en la evaluación sensorial de los aceites de oliva.

Etapas producción de aceite de oliva

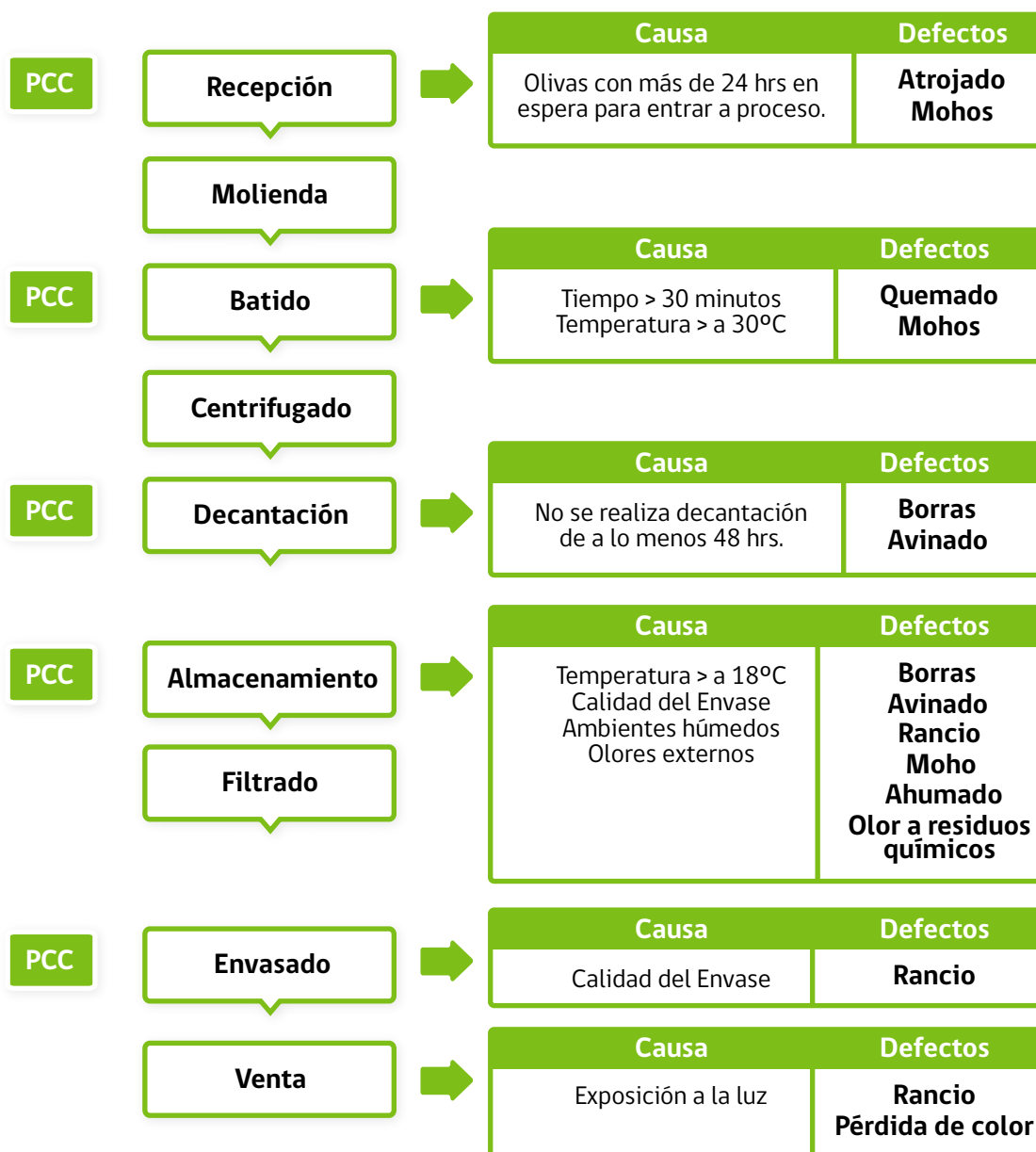


Figura 1: Causas de los defectos en el aceite de oliva en cada una de las etapas de la cadena de producción.

Comité Editor: E. González, F. Meza, y K. Maltes
 INIA Intihuasi, Colina San Joaquín s/n, La Serena - Teléfono (56-51) 2 223290

Proyectos Transferencia Tecnológica bajo esquema Territorial-Huasco-Intihuasi y Riego sustentable en la producción oleícola bajo situación hídrica limitante.