

CATA DE ACEITE DE OLIVA

Dominique Larrea Wachtendorff
Ingeniero en Alimentos, MSc.
dominique.larrea@inia.cl

Veronica Arancibia Araya
Ingeniero en Alimentos
veronica.arancibia@inia.cl

Francisco Tapia Contreras
Ingeniero Agrónomo, MSc.
fatapia.arancibia@inia.cl

INTRODUCCIÓN

La evaluación sensorial de los alimentos permite identificar, a través de los órganos de los sentidos, las características que éstos poseen, reflejándose por parte de los consumidores en la aceptabilidad o rechazo de ellos. La evaluación sensorial del aceite de oliva, llamada comúnmente “cata”, determina los atributos o defectos de él, permitiendo evaluar aromas, sabores, gustos, identificando características apreciadas por los consumidores como intensidad, aromas, frescor, frutado, entre otros.

El gusto es la sensación percibida cuando las papilas gustativas son estimuladas por una sustancia soluble como el aceite de oliva. Los cuatro sabores básicos característicos son el dulce, salado, ácido y amargo, y se encuentran ubicados en distintos sectores de la lengua.

El flavor es la suma de sensaciones percibidas durante la deglución de los aceites (el momento en que el aceite es introducido en la boca e ingerido de forma normal).

ÓRGANOS INVOLUCRADOS EN LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ACEITES DE OLIVAS

En la cata de aceite de oliva se utilizan generalmente dos órganos, la Nariz (olfato) y Lengua (gusto), los que determinan las múltiples características de olor, sabor y la interacción de estos dos sentidos el flavor (Figura 1).

El olfato está relacionado con las fosas nasales, que mediante la inhalación de aire se produce el traslado de los compuestos volátiles del aceite hacia los quimiorreceptores, donde principalmente se identifican los atributos de frutado y algunos atributos indeseados.



Figura 1: Órganos involucrados en la evaluación de los aceites de oliva.

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE REALIZAR LA CATA DE ACEITES DE OLIVA?

La importancia radica principalmente en la determinación de la calidad del producto, permitiendo, tanto diferenciar partidas de aceite, como también lograr productos homogéneos comercializados bajo un sello o etiqueta específica.

REQUISITOS PARA REALIZAR UNA BUENA CATA DE ACEITE DE OLIVAS

Al momento de realizar una cata de aceites de oliva, tanto el catador como la muestra deben cumplir ciertos requisitos como:

CATADOR:

Hora ideal: 10-12 de la mañana.
1 hora después de cualquier comida.
No fumadores.
No usar perfumes.
No estar resfriado o con alergias.

MUESTRA:

Temperatura del aceite:
28°C +/- 2°C.
15 ml de muestra.
Copa de color opaco.
Tapa con vidrio reloj.
3 muestras por sesión de cata.

SALA DE CATA:

De colores neutros.
Sin olores y ausente de ruidos .
De temperatura ambiental en torno a los 20°C.
Iluminación blanca.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES A CONSIDERAR

En la evaluación sensorial de los aceites de oliva existe una diversidad de características sensoriales a percibir, las que se afectan por múltiples factores como variedad, condiciones climáticas, manejo agronómico, elaboración, almacenaje, envasado.

La descripción de las sensaciones aromáticas y gustativas es normalizada y estandarizada por el Consejo Oleícola Internacional (COI), definiendo nomenclatura y escalas de intensidad para cada una de ellas, las que se aplican al "Panel de Cata".

En base a ello se definen atributos positivos y atributos negativos (Figura 2).

ATRIBUTOS

Positivos	Negativos
Frutado	Rancio
Amargo	Borras
Picante	Humedad
	Avinado
	Metalico
	Quemado
	Lubricante

Figura 2: Principales atributos percibidos en el aceite de oliva y definidos por el Consejo Oleícola Internacional.

La definición de cada atributo se indica a continuación:

Atributos positivos

Frutado: Sensación olfativa y/o retronasal características del aceite, atribuida a las olivas y su etapa de maduración.

Amargo: Sabor característico de aceitunas verdes o en estado pinta (envero). Es percibido en la zona posterior de la lengua.

Picante: Sensación de picor, la cual disminuye con la maduración del fruto. Este atributo es percibido en la cavidad bucal, especialmente en la garganta.

Atributos negativos

Rancio: Flavor de los aceites que han sufrido un proceso oxidativo intenso.

Borras: Flavor de los aceites que han permanecido en contacto prolongado con lodos de decantación.

Humedad: Flavor del aceite obtenido de olivas que han desarrollado hongos.

Avinado: Flavor de aceite elaborado con aceitunas fermentadas, debido a un mal proceso de postcosecha.

Metálico: Flavor que recuerda al metal, principalmente debido al contacto prolongado con material metálicos.

Quemado: Flavor característico del aceite producido durante un excesivo calentamiento durante su obtención.

Lubricante: Flavor del aceite que recuerda a lubricante, pintura, petróleo.

Cada muestra catada utiliza una hoja la que es identificada con la codificación de la muestra.

FICHA DE CATA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Selecciona con una línea perpendicular la intensidad en que usted percibe el defecto.

Rancio

Húmedo Bajo Alto

Avinado

Metálico

Quemado

Lubricante

Borras

Selecciona con una línea perpendicular la intensidad en que usted percibe el atributo positivo

Frutado

Amargo Bajo Alto

Picante

Nombre del Catador: _____

Código de la Muestra: _____

Fecha: _____

Observaciones: _____

Figura 3: Hoja de cata de aceite de oliva extra virgen (Reg. CE N°640/2008).

Una vez realizado el análisis sensorial de las muestras se mide en centímetros en una escala de 0 a 10 desde el comienzo de la línea (lado izquierdo) hasta la línea perpendicular, promediando los valores definidos por cada catador para la misma muestra. El aceite es definido por el atributo predominante determinado por el panel de cata.

Para clasificar dentro de las tres categorías de aceite de oliva, los valores registrados en la planilla deben contrastarse con rangos, según se indica en Cuadro 1.

CATEGORÍA	Promedio defecto	Promedio Frutado
Extra vírgen	0	Mayor a 0
Vírgen	Menor a 3,5	Mayor a 0
Lampante	Mayor a 3,5	Ausencia

Cuadro 1: Clasificación de aceites vírgenes según los resultados del análisis sensorial (Reg. CE N°640/2008).

REGISTROS, ANOTACIONES Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

La norma establecida por el COI fija un modelo oficial de perfil, para realizar un análisis de clasificación comercial, común a todos los paneles oficiales del mundo. En la Figura 3 se muestra la hoja de valoración oficial.

La planilla u hoja de cata, permite hacer anotaciones por parte del catador respecto de las observaciones de la cata por cada muestra, indicando el grado de intensidad, desde izquierda a derecha, de menor a mayor intensidad del atributo definido.

ETAPAS DE UNA SESIÓN DE CATA

La realización de una cata de aceite de oliva debe ser efectuada de acuerdo a un protocolo establecido, el cual tiene la función de uniformar el proceso de evaluación y disminuir el error asociado. A continuación en la Figura 4, se describe de manera gráfica las etapas de una sesión de cata.



Figura 4: Esquema del proceso de cata de aceite de oliva.

IMPORTANCIA DE LA CATA DE ACEITES DE OLIVA PARA LA DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS ACEITES QUE SE PRODUCEN BAJO LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL VALLE DEL HUASCO

El implementar la cata de aceites de olivas en el proceso productivo olivícola, proporcionará una herramienta importante a la hora de establecer la calidad oleícola, lo cual permite asignar perfiles sensoriales y hacer diferenciaciones entre un origen o procedencia.

En el caso de los aceites producidos en el Valle del Huasco, nos indicará si cumple con la reglamentación establecida para las características sensoriales que deben poseer los aceites elaborados en esta zona productiva.

Permitida la reproducción total o parcial de esta publicación citando la fuente y los autores.

Editor de Forma: Erica González Villalobos - egonzalez@inia.cl

INIA - INTIHUASI, Colina San Joaquín S/N, Región de Coquimbo, La Serena, Chile.

Financia - Fondo de Innovación para la Competitividad - Gobierno Regional de Atacama 2013 - www.inia.cl