



Transferencia de Tecnología Elaboración de Aceitunas Verdes Estilo Sevillano

Verónica Arancibia A. / INIA Intihuasi

veronica.arancibia@inia.cl

Para la elaboración de este tipo de aceitunas se puede considerar cualquier variedad que tenga como propósito la elaboración de aceitunas de mesa, solo se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

Estado de Madurez: Para este tipo de elaboración, las olivas deben ser cosechadas considerando tres parámetros:

- 1.- Cuando la coloración del fruto alcanza un verde amarillo. (Foto 1)
- 2.- Al realizar un corte radial en el fruto hasta el hueso, se desprende de forma fácil la pulpa del hueso. (Foto 2)
- 3.- Al exprimir el fruto cortado, éste debe liberar un fluido lechoso. (Foto 3)



Foto 1.- Olivas en estado de madurez óptimo para la elaboración de aceitunas verdes estilo sevillano.



Foto 2.- Desprendimiento de la pulpa / hueso al realizar un corte radial en la oliva.



Foto 3.- Liberación de fluido lechoso al exprimir la oliva en forma suave.

Calibración: Esta calibración se puede realizar en forma manual o bien utilizando una máquina calibradora, teniendo como objetivo uniformar el tamaño de las olivas, de manera que los tratamientos de sodificación y posterior fermentación sean homogéneos.

Lavado: El lavado de las olivas debe ser por aspersión con agua potable, utilizando para ello una manguera común que permita eliminar la suciedad gruesa o restos de polvo provenientes de las labores de cosecha. No se recomienda dejar las olivas sumergidas en agua debido a que se produce solubilización de los azúcares necesarios para la fermentación.

Sodificación: Para realizar este proceso se puede utilizar cualquier recipiente de un volumen tal, que permita mantener las olivas sumergidas en la solución de soda. Esta solución debe ser preparada 24 horas antes de ser utilizada, debido a que la reacción de la soda con el agua eleva la temperatura en 4-5 grados aproximadamente, lo que es dañino para la oliva y reduce el tiempo de conservación; las concentraciones de soda cáustica y el tiempo de sodificación oscilan entre 3 y 4% y 5-8 horas respectivamente, dependiendo de la penetración de la soda en la pulpa (Foto 4). Se da por finalizado el proceso cuando la soda haya penetrado hasta 2/3 de la pulpa. Para visualizar de mejor forma el avance de la soda en la pulpa, se sugiere agregar unas gotas de fenolftaleína a la pulpa de la oliva, de manera que se produzca un cambio de color a rojizo que indica el avance de ésta. Se debe controlar que no se produzca una penetración inadecuada de la soda en la pulpa, esto es, que la soda no avance hasta el hueso ya que puede producir alteraciones durante la fermentación y pérdida de calidad en el producto terminado (Foto 5).



Foto 4.- Evolución óptima de la soda en la pulpa de la oliva.

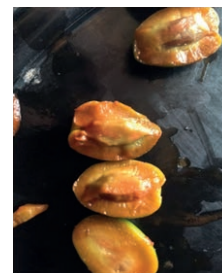


Foto 5.- Penetración inadecuada de soda en la pulpa (sobrecocción).

Lavado post sodificación: Una vez finalizado el proceso de sodificación, el lavado de las olivas debe ser inmediato de manera de evitar que la soda siga avanzando en la pulpa de la oliva, este proceso se debe realizar con agua limpia (potable). Se recomienda realizar primero un lavado corto, donde se mantienen las olivas en agua durante 2-3 horas, luego se bota el agua y se agrega agua potable nuevamente para un lavado más largo de unas 10-12 horas. No se recomienda realizar más lavados, pues se deben conservar los azúcares necesarios para el proceso de fermentación y la soda residual presente en la pulpa del fruto se neutraliza durante éste proceso.

Fermentación: Como se indicó en la etapa anterior, para esta etapa es fundamental el contenido de azúcares de la oliva, ya que constituye el material básico que usan los microorganismos para la producción de ácido láctico. La fermentación de aceitunas es un proceso que se realiza bajo un ambiente salino, por lo que se debe preparar una solución salina inicial de un 6 a 7%, para luego de 7 días subirla a un 10%. Para realizar este aumento en la concentración de sal, se debe retirar salmuera del estanque de fermentación y a ésta agregar la sal necesaria para aumentar la concentración al 10%. Los controles necesarios durante la fermentación son pH (rango óptimo al término del primer mes 3,8-4,5), concentración salina (9-10%), temperatura (18-20°C).

Venta: Una vez concluido el proceso de fermentación, que para este tipo de elaboración es de aproximadamente 3 meses, las aceitunas están listas para el consumo. Sin embargo, como vienen de un ambiente salino alto, las aceitunas destinadas a la venta deben cambiarse a una salmuera más baja de un 3%. Las que no se van a vender se deben mantener en la salmuera de fermentación para su conservación.



INIA más de 50 años
aportando al sector agroalimentario nacional

Permitida la reproducción total o parcial de esta publicación citando fuente y autor.
Más información: Verónica Arancibia A, INIA Intihuasi, veronica.arancibia@inia.cl
www.inia.cl

