

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE ACEITES DE OLIVAS VARIETALES DEL VALLE DEL HUASCO

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 producción de aceite de oliva se ha convertido en un negocio mundial, donde los grandes productores como España, Italia, Grecia y Portugal y recientemente Marruecos, están abasteciendo a los principales centros consumidores del mundo.

La posibilidad de generar un producto exclusivo, radica en diferenciarse del resto mediante características únicas del aceite, lo que se asocia a una origen determinado. Las denominaciones de origen son vinculadas a tradiciones socio-culturales que perduran en el tiempo, adquiriendo la responsabilidad de la protección de la calidad de un producto.

Es así como los productores del Valle del Huasco se han unido para formar la Denominación de Origen de Aceite de Oliva del Valle del Huasco, para lo cual han considerado las características diferenciadoras que posee el desierto de Atacama (suelo, clima y agua), sumado a una tradición agrícola del Valle del Huasco lograda en más de 400 años en torno al olivo (Figura 1), especialmente con variedades que han surgido en este período, sea mediante cruzamientos genéticos o por introducción reciente de variedades reconocidas mundialmente como productoras de aceite de oliva.

VARIETALES DEL VALLE DEL HUASCO

La conjunción de intereses técnicos, políticos y productivos, ha inspirado el desarrollo de un proyecto orientado a definir las características sensoriales de las principales variedades cultivadas en la provincia de Huasco, de manera de generar un producto único, cuya palatabilidad represente el origen de la variedad en la zona, marcando la diferencia con respecto a aceites producidos en otras áreas del país.

La manera más rápida de difundir las diferencias no solo entre aceites de distinto origen, sino también entre variedades de oliva, es caracterizar sensorialmente cada una de las variedades productoras de aceite de oliva,

rescatando luego aquellas sensaciones preferidas por los consumidores y realizar mezclas que sean palatables, y que permitan mantener una calidad estable en el tiempo y una producción económicamente sustentable para los pequeños productores del Valle del Huasco.



Figura 1: Plantación de olivos presente en el Valle del Huasco.

PRINCIPALES VARIEDADES PRODUCTORAS DE ACEITES DE OLIVA CULTIVADAS EN EL VALLE DEL HUASCO

El Valle del Huasco se ha caracterizado por la producción de olivas, cuyo destino industrial ha variado desde mesa en sus orígenes, pasando a aceite en la mitad del siglo XX y para terminar a comienzos del siglo XXI con una producción mixta, entre aceite y aceitunas, donde se ha rescatado lo mejor de cada variedad para la producción de cada tipo de producto (aceitunas y aceite).

Las variedades de mayor relevancia existentes en el Valle del Huasco, se presentan en el Cuadro 1.

Variedad	Origen	Época de introducción
Sevillana	Chile	Siglo XVI
Empeltre	España	Mediados siglo XX
Arbequina	España	Fines siglo XX
Manzanilla Chilena	Chile	Mediados siglo XX
Frantoio	Italia	Fines siglo XX

Cuadro 1: Variedades de olivo, origen y época de introducción al sistema productivo del valle del Huasco.

Estas cinco variedades, independiente del tiempo en que fueron introducidas, hoy son reconocidas por los agricultores locales como las variedades de mejor adaptación a las condiciones climáticas, de suelo y productivas por los agricultores locales, siendo parte básica de la estructura de los olivares locales.

Si bien es cierto, no todas ellas son reconocidas como productoras exclusivas de aceite de oliva, sin embargo, las características sensoriales de la variedad Sevillana (mesa), es lejos la variedad que más aporta características desde el punto de vista funcional y aromático para los aceites locales.

En conocimiento de la escasa superficie y bajos rendimiento graso de la variedad Sevillana (Figura 2), para maximizar sus componentes funcionales, se evaluó las características sensoriales del aceite extraído en tres estados de madurez de esta variedad y se replicó en las restantes cuatro variedades, de manera de potenciar los compuestos aromáticos de ellas y utilizarlos como materia prima para futuras composiciones palatables y aporte de compuestos funcionales diferenciadores a las mezclas o "blends" resultantes.



Figura 2: Frutos de la variedad de olivo Sevillana.

CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DE LAS VARIEDADES DE ACEITE DEL VALLE DEL HUASCO

Una vez obtenidos los aceites mediante centrifugación, se analizaron sensorialmente, participando un panel capacitado en estas variedades, sometiéndose a degustación por variedad y diferentes estados de madurez, los resultados se presentan en la Figura 3.

En los estados de cosecha Verde, se aprecia en general mayores sensaciones de frutado, amargo y picante en las cinco variedades estudiadas, las que disminuyen cuando el aceite es obtenido de olivas de mayor estado de madurez (Figura 3).

La variedad Arbequina, conocida mundialmente por su alto rendimiento graso, en estado de cosecha Maduro, mantiene una elevada sensación a frutado, superior a las otras variedades a excepción de Sevillana. Esta última variedad, presenta mejor evaluación para todos los estados de madurez evaluados.

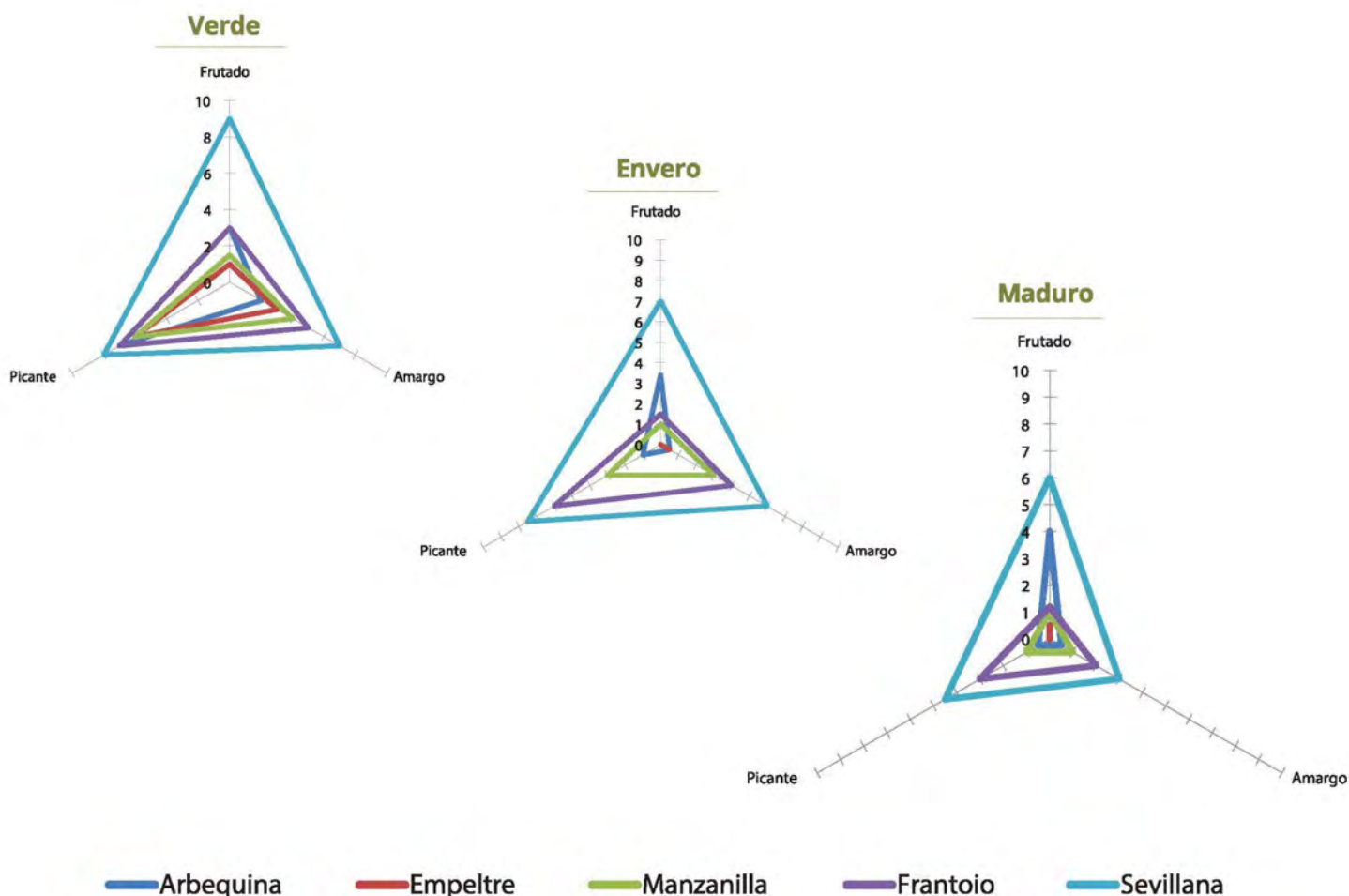


Figura 3: Perfil sensorial de olivas cosechadas en estados Verde, Pinta y Maduro de las variedades Arbequina, Empeltre, Manzanilla Chilena, Frantoio y Sevillana, producidas en el valle del Huasco.

ETAPAS DE UNA SESIÓN DE CATA



Figura 4: Aceite varietal Sevillana “INIA 50 años”, premiado Medalla de Oro Frutado Intenso, Sol D’Oro Verona 2014, hemisferio Sur.

La variedad Sevillana, puede ser utilizada como base para la obtención de aceites de frutado intenso (Figura 4), la que puede ser varietal (producto “Premium”) o mediante un “blend” que integre a otras variedades.

Aceites suaves, pueden ser elaborados a partir de variedades menos intensas como Empeltre, Frantoio y Manzanilla Chilena, manteniendo un mínimo de presencia de la variedad Sevillana, pero no menor al 10% de la composición, la que puede llegar a ser menos intensa aún, si el aceite es elaborado con olivas en estado Maduro.

El desarrollo de este producto, debe contemplar un manejo agronómico propio para el Valle del Huasco, con estados de madurez definidos según características químicas y sensoriales, y finalmente aprobado por un panel de cata que controle la calidad de la producción.