

RESUMEN

El presente estudio tiene como objetivo caracterizar en base a sus características físico-químicas de acidez, índice de peróxidos y perfil de ácidos grasos, con técnicas aprobadas por el Consejo Oleícola Internacional (COI) y su análisis sensorial a aceites de oliva virgen procedentes de de las variedades Arauco' y 'Arbequina'.

La experiencia se ha realizado en la temporada 2004-2005 en la provincia de San Juan, Argentina, con las variedades Arauco y Arbequina provenientes de distintas zonas olivícolas de San Juan: Pocito (Rinconada y Quinto Cuartel), 25 de Mayo, Chimbab, Rivadavia y San Martín.

La recolección y elaboración se realizó dentro de las 24hs a temperatura ambiente (25° C). Todas las muestras se han procesado con el agregado de micro talco (MICROTAL OLV 32) al 1.5%. El batido se realizó durante un tiempo de 45 minutos para todas las muestras. El aceite se almacenó en envases de 20kg después de una decantación natural conservándose los envases completamente llenos, guardados en la oscuridad.

Los aceites de la variedad Arbequina presentaron una baja acidez comparado con los de Arauco, al igual que en el Índice de Peróxidos.

Los aceites correspondientes a la variedad Arauco, resultaron tener un sabor frutado (verde), con una marcada influencia de verde (hoja-hierba) y de otras frutas, con algunas notas a manzana. pero principalmente se trataron de aceites en que el atributo picante presentó mayor intensidad sobre el amargo y el dulce.

Los aceites de la variedad Arbequina, resultaron tener una intensidad media de fruto maduro a manzana, con casi imperceptibles olores a otras frutas y con una marcada influencia de amargor.

SUMMARY

This study aims to characterize the basis of their physical and chemical characteristics of acidity, peroxide and fatty acid profile, using techniques approved by the International Olive Oil Council (COI) and sensory analysis of virgin olive oil from the variety 'Arauco' and 'Arbequina'.

The experience has been made in the 2004-2005 season in the province of San Juan, Argentina, Arauco and varieties Arbequina olive from different areas of San Juan: (Rinconada y Quinto Cuartel), 25 May, Chimbas, Rivadavia and San Martin.

The collection and processing was done within the 24 hs at room temperature (25 C). All samples have been processed by adding microtalc (MICROTAL OLV 32) to 1.5%. The batter was made during a time of 45 minutes for all samples. The oil is stored in containers of 20kg after a natural decantation retained filled containers, kept in the dark.

The oils of the Arbequina variety had low acidity compared with Arauco, as in the Index of Peroxides.

Oils for the variety Arauco, were having a fruity flavor (green), with a marked influence of green (grass-leaf) and other fruit, with some apple notes but mainly dealt with oil in the spicy attribute presented greater intensity the bitter and the sweet.

The oils of the Arbequina variety, were having an average intensity of ripe apple fruit, with almost imperceptible odors and other fruits with a marked influence of bitterness.