

Resumen

En este trabajo se ha evaluado el potencial elaiotecnico de las variedades portuguesas ‘Cordovil de Serpa’ y ‘Carrasquenha de Elvas’ en tres épocas distintas. Los factores estudiados son: diámetro de criba (5 y 6 mm), tiempo de batido (30 y 40 minutos) y temperatura de batido (20 y 27°C) con un diseño factorial. Para ambas variedades se han analizado las características del fruto, la extractabilidad, la calidad y la composición del aceite. Se ha observado que las características del fruto asociadas a los cambios durante la maduración han tenido una influencia significativa tanto en la extractabilidad como en la composición del aceite en las dos variedades. En cuanto a las variables del proceso de extracción, es el diámetro de la criba la variable que más ha influido en las características de los aceites. Las variables tiempo y temperatura de batido mostraron un comportamiento diferente en función de la variedad. En definitiva, los resultados obtenidos constituyen una herramienta para regular las condiciones de procesado de los frutos procedentes de las variedades ‘Cordovil de Serpa’ y ‘Carrasquenha de Elvas’ para la obtención de aceites de oliva virgen extra de características definidas.

Abstract

The main objective of this dissertation is to determine the elaiotechnic potential of the Portuguese varieties 'Cordovil de Serpa' and 'Carrasquenha de Elvas' in three different harvest times. For the study, the parameters considered were the grid size diameter (5 and 6 mm), malaxation time (30 and 40 minutes) and malaxation temperature (20 and 27°C) with a factorial design, and, for both varieties, were analyzed the characteristics of the fruits, the extractability and the olive oil quality and composition. It is concluded that the characteristics of the fruits associated with changes during ripening had a significant influence on both the extractability and the composition of the olive oil from both varieties. Regarding the variables on the extraction process, the siever diameter is the one that had influenced the most the characteristics of the oils. Despite that, malaxation time and temperature lead to different behavior depending on the variety. In general, the results obtained constitute an important tool to regulate the processing conditions of the fruits of "Cordovil de Serpa" and "Carrasquenha de Elvas" varieties in order to obtain extra virgin olive oils with defined characteristics