

RESUMEN

En el trabajo descrito en esta memoria se ha estudiado el efecto del uso de nuevos coadyuvantes en el proceso de elaboración y calidad del aceite de oliva virgen de la variedad 'Hojiblanca'.

Para ello se han empleado frutos de la variedad 'Hojiblanca' recolectados desde mediados de Diciembre de 2008 hasta mediados de Febrero de 2009. Los experimentos se han realizado a nivel de laboratorio, utilizando el analizador de rendimiento "Abencor", en la Almazara Experimental del Instituto de la Grasa, perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (C.S.I.C).

Se estudiaron los siguientes coadyuvantes: Microtalcó, carbonato A, carbonato B y arcilla con las siguientes dosis: 1,0%, 1,5% y 2,0% para el microtalcó, el carbonato A y la arcilla y 0,3%, 0,6% y 0,9% para el carbonato B. Se llevó a cabo un estudio para determinar la dosis óptima de cada coadyuvante y posteriormente se efectuaron siete ensayos.

En la observación visual de las pastas que fueron procesadas con los dos carbonatos y el microtalcó, se comprobó que estas presentaban una buena textura y se apreciaba a lo largo del batido una cantidad más o menos importante de aceite sobrenadante sobretodo en las muestras donde fueron utilizados los carbonatos.

Todos los coadyuvantes provocaron el aumento del volumen extraído de aceite en diferentes proporciones comparados con el testigo (sin coadyuvante), siendo el aumento más notable para los dos tipos de carbonatos y el microtalcó.

Para parámetros analíticos del aceite tales como el grado de acidez, K_{232} , K_{270} y color no se produjeron diferencias significativas ($p < 0,05$) con los coadyuvantes utilizados, respecto a los valores obtenidos en los aceites testigos.

Parámetros como la estabilidad oxidativa y el índice de peróxidos, en algunos casos presentaron algunas diferencias significativas ($p < 0,05$), respecto al testigo.

ABSTRACT

The effect of new coadjuvants on the elaboration process and the quality of virgin olive oil ('Hojiblanca variety') is discussed in this paper.

'Hojiblanca' olives picked from the middle of December 2008 to the middle of February 2009 were used. The experimental procedure was done in a laboratory using "Abencor" to analyze the efficiency yield at the "Almazara Experimental" at the Instituto de la Grasa (C.S.I.C) in Seville, Spain.

The following coadjuvants were studied: Microtalcum, carbonate A, carbonate B and clay in these percentages: 1,0%, 1,5% and 2% for microtalcum, carbonate A and clay and 0,3%, 0,6% and 0,9% for carbonate B. A study was done to determine the optimum percentage for each of the above, after which 7 tests were carried out.

Visual observation of the pastes which resulted from the process with the two carbonates and the microtalcum showed that these had a good texture. There was also a more or less important amount of oil left over during the mixing process, more so in those samples done with the carbonates.

All the coadjuvants increased the volumen extracted from the oil in different proportions when compared to the witness-sample (without a coadjuvant). The most notable increase was found in the presence of the two carbonates and microtalcum.

Analytical parameters of oils, such as the level of acidity, K_{232} , K_{270} and colour did not present any significant differences ($p < 0,05$) with respect to the values obtained in the witness-samples.

Oxidative stability and the amount of peroxides did show a significant difference ($p < 0,05$) in some cases with respect to the witness sample.