

ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA

El análisis sensorial es una disciplina científica que analiza los **atributos sensoriales (aromas y sabores)** analizados por los catadores del panel de cata. Los atributos sensoriales se dividen en **atributos positivos** y **atributos negativos**.

Los **atributos positivos**, son propiedades características perceptibles por el olfato y gusto, que están inicialmente presentes en el aceite del fruto.

ATRIBUTOS POSITIVOS

FRUTADO DE ACEITUNA VERDE: aroma de aceites obtenidos con aceitunas que fueron recolectadas verdes.

FRUTADO VERDE HIERBA Y VERDE HOJA: aroma que recuerda a la hierba verde recién cortada y a las hojas verdes frescas, respectivamente.

FRUTADO DE ACEITUNAS MADURAS: aroma de los aceites dulces que provienen de aceitunas maduras.

AMARGO: sabor característico de los aceites obtenidos de las aceitunas verdes o en el envero.

PICANTE: sabor característico de picor de los aceites obtenidos de aceitunas verdes sin madurar.

DULCE: sabor agradable de los aceites que no son ni frutados ni amargos.

ASTRINGENTE: sensación característica de algunos aceites que al paladar producen una sensación de aspereza.

Los **atributos negativos** son los defectos apreciables por los sentidos del gusto y olfato.

ATRIBUTOS NEGATIVOS

AGRIO, ÁCIDO, AVINADO, TIERRA, MOHO, QUEMADO, METÁLICO, BORRAS, ATROJADO, RANCIO, BASTO, ETC.

Más información en <http://www.atpiolivar.org>

Cata del Aceite de Oliva Virgen Extra

de

Producción Integrada



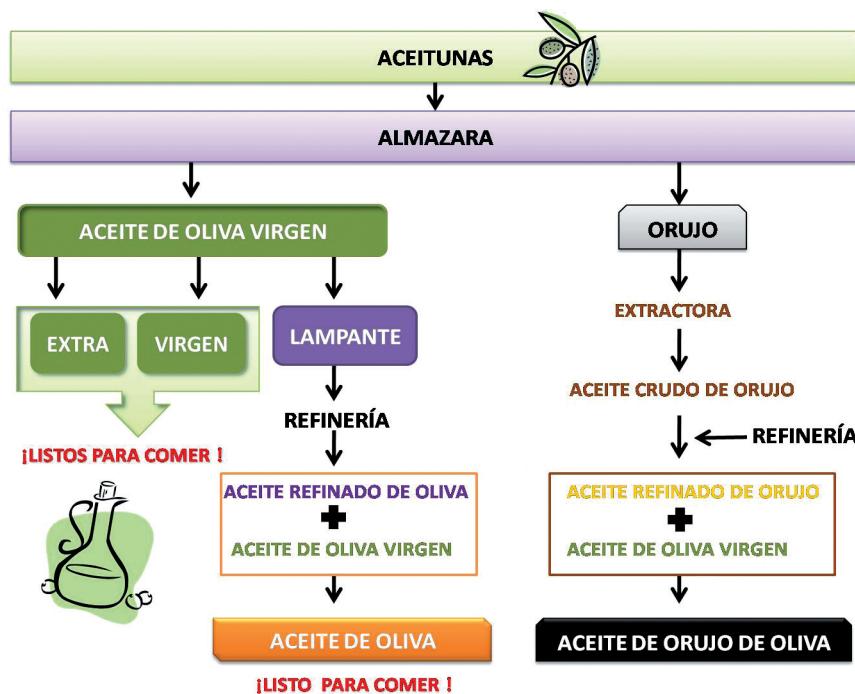
¿QUÉ ES EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA?

Es el Aceite de Oliva Virgen de Categoría Superior procedente de aceitunas sanas y frescas cultivadas mediante técnicas de Producción Integrada, respetuosas con el medio ambiente, lo que garantiza una alta calidad organoléptica en el aceite obtenido y la conservación de todas sus propiedades nutricionales.

Su proceso de producción y elaboración es controlado por un técnico especializado, y es supervisado por una Entidad de Certificación y por la Administración, garantizando la máxima seguridad alimentaria con garantía certificada.

Su consumo habitual aporta múltiples beneficios para la salud y garantiza el desarrollo de una agricultura e industria sostenible en el aspecto económico, social y medioambiental.

TIPOS DE ACEITE DE OLIVA



CRITERIOS DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Los criterios de calidad del Aceite de Oliva Virgen son:

A) Parámetros químicos: Determinan la calidad no percibida por los sentidos.

Grado de Acidez: La acidez es un parámetro que define la calidad comercial de un aceite producido. A menor grado de acidez más alta es su calidad.

Índice de Peróxidos: Indica el grado de oxidación primaria de un aceite y también indica el deterioro que pueden haber sufrido componentes de interés nutricional como es la Vitamina E.

Ceras: Detecta si el aceite de oliva virgen ha sido adulterado con aceite de orujo.

Absorbancia ultravioleta (K₂₃₂, K₂₇₀, Delta K, etc.): Indican la oxidación inicial y avanzada de un aceite, y su pureza.

B) Evaluación sensorial: Determina la calidad organoléptica. Se realizan pruebas de olor y sabor por un grupo de personas entrenadas y que conforman el panel de catadores.

Criterios de calidad aplicables a las tres categorías de aceite de oliva vírgenes*

Categorías	Parámetros Químicos (No perceptibles por el consumidor)			Caracteres sensoriales (Perceptibles por el consumidor)
	Acidez	Peróxidos	K ₂₇₀	
Aceite de Oliva Virgen Extra	≤ 0,8	≤ 20	≤ 0,22	Mediana frutados>0 Mediana defectos=0
Aceite de Oliva Virgen	≤ 2	≤ 20	≤ 0,25	Mediana frutado>0 Mediana defectos ≤3,5
Aceite de Oliva Lampante	No limitada	No limitada	No limitada	Mediana defectos >3,5

(*) Jiménez, B y Carpo, A. 2008. La cata de aceites. Aceite de oliva virgen. Características organolépticas y análisis sensorial. IFAPA. C.A.P. JUNTA DE ANDALUCÍA.