

# ACEITE DE OLIVA PROCEDENTE DE VARIETALES DE OLIVO DE MALLORCA

Alías, B, March, J, Luna, JM, Martorell, A

IRFAP, Conselleria d'Agricultura i Pesca del Govern de les Illes Balears, C/d'Eusebi Estada, 154, 07009  
Palma (Illes Balears, España). E-mail:: irfap@caib.es, Tel.: 971 17 61 00, Fax: 97117 71 07

## INTRODUCCIÓN

El olivo tradicional en la zona mediterránea, y en concreto, en la isla de Mallorca, es un cultivo principalmente de tipo marginal, que consta de unas 350 hectáreas laboradas mediante prácticas de agricultura ecológica. Una pequeña proporción de estos olivos corresponde a variedades con riesgo de erosión genética. Protegidas por la normativa europea, se pretende incentivar el cultivo de estas variedades, con el objeto de recuperar olivos mejor adaptados a nuestras condiciones de cultivo, con buena rusticidad y más resistencia a plagas y enfermedades. Durante los últimos años, las ventajas nutricionales del aceite de oliva están desarrollando un potencial mercado en busca de aceite de elevada calidad. El objetivo principal del presente trabajo es realizar una caracterización preliminar de la calidad del aceite procedente de variedades tradicionales (Morisca y Sevillí).

## MATERIALES Y MÉTODOS

### Materia prima

La materia prima utilizada fue una muestra de oliva (*Olea Europaea*) de las variedades tradicionales Morisca y Sevillí, cultivadas en agricultura ecológica en la Serra de Tramuntana de la Isla de Mallorca (España). La recolección de oliva se llevó a cabo durante el mes de Noviembre de 2008. Únicamente se procesaron las muestras de aceitunas sanas, libres de plagas y enfermedades y/o de alteraciones físicas.

Las muestras de oliva frescas se llevaron al laboratorio y se almacenaron en refrigeración a 4 °C hasta su procesamiento durante un tiempo máximo de 24 horas. El índice de madurez y el tamaño individual del fruto se determinaron a partir de una muestra aleatoria de 100 frutos.

### Extracción de aceite

La extracción de aceite de ambas muestras se llevó a cabo de forma controlada mediante la utilización del sistema Abencor (Comercial Abengoa, S.A., Sevilla, Spain), en unas condiciones de temperatura de 25°C durante un tiempo de 45 minutos. El aceite se filtró y almacenó a una temperatura de 20°C hasta el momento del análisis. Se determinó el rendimiento en aceite calculando los porcentajes en g aceite/100 g aceituna.



### Análisis fisicoquímicos

Para llevar a cabo una evaluación preliminar de la calidad del aceite de las variedades Morisca y Sevillí se han determinado los principales parámetros de calidad del aceite. El grado de acidez, el índice de peróxidos, la absorción en el ultravioleta  $K_{270}$  y  $K_{232}$  y Delta-K se llevaron a cabo a partir de 250 mL de aceite en un laboratorio certificado (Lab. Agroalimentario, Granada, España), siguiendo los métodos oficiales de análisis establecidos por el Reglamento (CE) 2568/91 de la Comisión de la Unión Europea.

### Análisis sensorial

La caracterización sensorial de las muestras se llevó a cabo por un panel de cata entrenado y certificado (Lab. Agroalimentario, Granada, España), de acuerdo con el método descrito en los Anejos II, III, IX del Reglamento (CE) No 640/2008 de la Comisión, por el que se establece la categoría y se puntúa la media de frutado y la media de defecto.

Según el Anejo I del Reglamento (CE) No 1989/2003 de la Comisión y los resultados de los análisis fisicoquímico y sensorial, se puede realizar la clasificación de los aceites en las diferentes categorías: virgen extra, extra, lampante, refinado, etc.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### Rendimiento y caracterización de las aceitunas

Los resultados del rendimiento obtenido en los aceites procedentes de las variedades Morisca y Sevillí junto con el peso medio unitario de las aceitunas se muestra en la tabla 1.

Tabla 1. Rendimiento y peso medio de aceituna de las variedades Morisca y Sevillí.

Varietal	Peso unitario (g)	Índice de maduración	Rendimiento (mL/100 g)
Sevillí	2.45	2	8.5
Morisca	3.89	3	12.1

El rendimiento en aceite de la variedad Morisca parece ser que presenta un mayor rendimiento que la variedad Sevillí, sin embargo, cabe a destacar que dichos datos deberían contrastarse durante la recolección del cultivo de varios años.

### Análisis fisicoquímico

Los resultados preliminares de la caracterización fisicoquímica obtenidos en ambos aceites (tabla 2) presentaron valores de acidez inferiores a los límites establecidos por la normativa Europea para la categoría Virgen extra (acidez inferior a 0.8%, índice de peróxidos por debajo de 7 mEq O<sub>2</sub>/Kg, valores de  $K_{270}$  y  $K_{232}$  inferiores a 0.22 y 2.50, respectivamente y delta-K inferiores a 0.01.

Tabla 2. Caracterización química de los aceites procedentes de las variedades Morisca y Sevillí.

Varietal	Acidez (%)	Í. peróxidos (mEq/kg)	$K_{270}$	$K_{232}$	Delta K
Sevillí	0.10	4.4	<0.10	1.47	<0.01
Morisca	0.20	6.4	<0.10	1.26	<0.01

### Análisis sensorial y categoría de los aceites

Los resultados de la caracterización sensorial mostraron que ambos aceites son evaluados dentro de la calidad virgen extra, siendo la variedad Morisca la que presentó una mayor puntuación en el grado de frutado.

Tabla 3. Caracterización sensorial de los aceites procedentes de las variedades Morisca y Sevillí.

Varietal	Frutado	Defecto	Clasificación
Sevillí	6.50	0.00	Virgen extra
Morisca	7.30	0.00	Virgen extra

## CONCLUSIONES

Los aceites elaborados a partir de estas variedades tradicionales consiguieron valores dentro de los límites establecidos para la categoría virgen extra, tanto desde el punto de vista de fisicoquímico como del organoléptico. En definitiva, según los resultados obtenidos, las variedades tradicionales de olivo estudiadas parecen tener un buen potencial para la producción de aceites de oliva de calidad virgen extra, en detrimento del rendimiento obtenido.