

EL ACEITE DE OLIVA

OBTENCIÓN, COMPOSICIÓN Y CATEGORÍAS

Brígida Jiménez Herrera

CIFA Cabra



PROCESO DE ELABORACIÓN



ÁRBOL: FRUTO SANO Y MADURACIÓN ÓPTIMA



VARIEDAD: PICUDO



VARIEDAD: ARBEQUINA

VARIEDAD: HOJIBLANCA



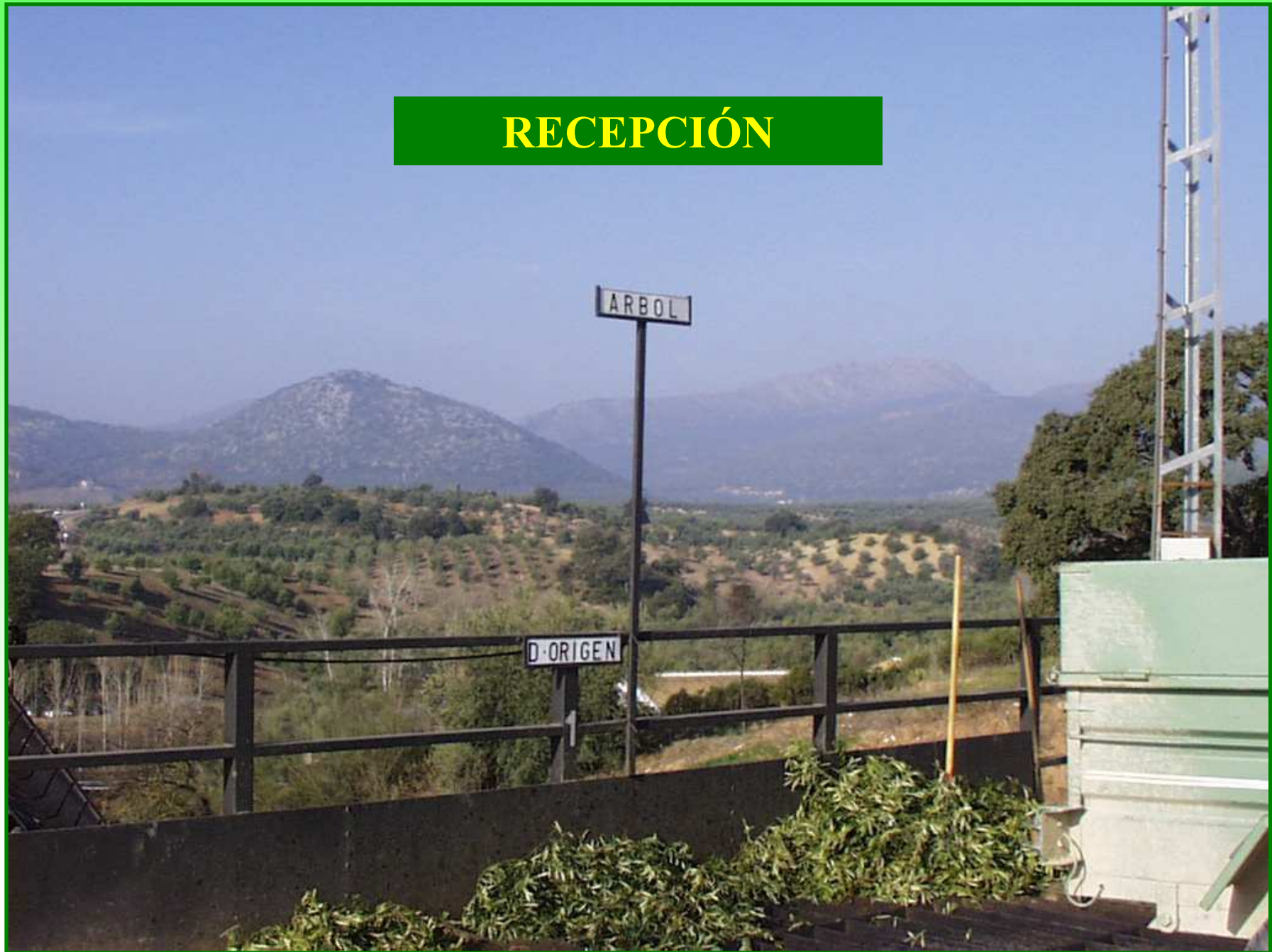


RECOLECCIÓN

TRANSPORTE



RECEPCIÓN



LIMPIEZA



LAVADO



MOLIENDA



BATIDO





SEPARACIÓN SÓLIDO-LÍQUIDO





SEPARACIÓN LÍQUIDO-LÍQUIDO





ALMACENAMIENTO





FILTRADO



ENVASADO

COMPOSICIÓN DEL ACEITE DE OLIVA

FRACCIÓN INSAPONIFICABLE:

- √ Sustancias antioxidantes.
- √ Componentes menores.

FRACCIÓN SAPONIFICABLE:

Triglicéridos

SAPONIFICABLE

**ACEITE DE
OLIVA**

55-83

3,5-21

0,0-1,5

OLEICO

LINOLÉICO

LINOLÉNICO

**ACEITE DE
GIRASOL**

15-38

50-72

0,0-0,2

INSAPONIFICABLE

EFECTOS

TERPENOS: ciclosterol

ESTEROLES: sitosterol

CAROTENOS: vitamina A

TOCOFEROLES: vitamina E

COMPUESTOS FENÓLICOS

CLOROFILAS

**Excreción del
colesterol**

**Alto poder
antioxidante**

**Responsable de
características
organolépticas**

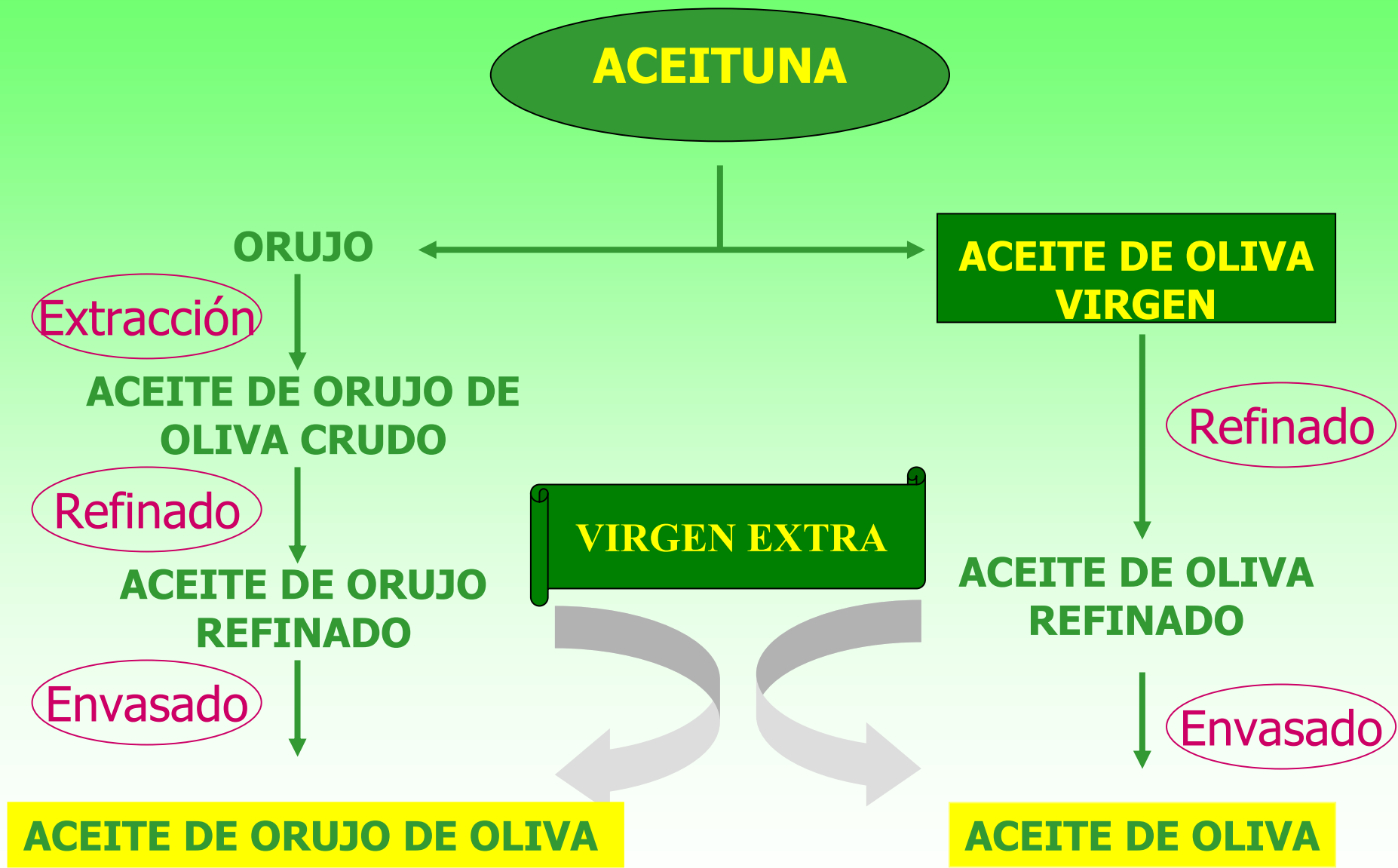
**Aceleran el proceso
de cicatrización**

ACEITE CRUDO (Orujo, Girasol, Soja, etc...)



Refinación química

OBTENCIÓN DE ACEITE DE OLIVA Y DE ORUJO



CRITERIOS DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA

Criterios de calidad aplicables a las cuatro categorías de aceites de oliva vírgenes

	EXTRA	FINO	CORRIENTE	LAMPANTE
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES				
Puntuación organoléptica	> 6,5	> 5,5	> 3,5	< 3,5
PARÁMETROS QUÍMICOS				
Acidez libre (% ac. oléico)	< 1	< 2	< 3,3	No limitada
Índice de peróxidos	< 20	< 20	< 20	No limitada
Absorvancia U.V. (K 270)	< 0,20	< 0,25	< 0,25	No limitada

ATRIBUTOS NEGATIVOS

ATROJADO

MOHO-HUMEDAD

BORRAS

AVINADO-AVINAGRADO

METÁLICO

RANCIO

Otros:

COCIDO O QUEMADO

HENO-MADERA

BASTO

LUBRICANTE

ALPECHÍN

SALMUERA

ESPARTO

TIERRA

GUSANO

PEPINO

ATRIBUTOS POSITIVOS

FRUTADO

AMARGO

PICANTE

HOJA DE PERFIL

(para uso del catador)

PERCEPCIÓN DE LOS DEFECTOS:

	INTENSIDAD	
Atrojado	_____	→
Moho	_____	→
Avinado-Avinagrado-		
Acido-Agrio	_____	→
Borras	_____	→
Metálico	_____	→
Rancio	_____	→
Otros (cuáles)	_____	→

PERCEPCIÓN DE LOS ATRIBUTOS POSITIVOS:

Frutado	_____	→
Amargo	_____	→
Picante	_____	→

Nombre del catador:

Código de la muestra:

Fecha:

CLASIFICACIÓN DEL ACEITE

	FRUTADO X	DEFECTOS X
EXTRA	> 0	0
FINO	> 0	0 - 2,5
CORRIENTE	≥ 0	2,5 - 6
LAMPANTE		> 6