

## 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 en 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 característicos de los aceites obtenidos de las aceitunas verdes o en el envero.

**PICANTE:** sabor característicos 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.

### ATRIBUTOS NEGATIVOS

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



## Cata del Aceite de Oliva Virgen Extra de Producción Integrada



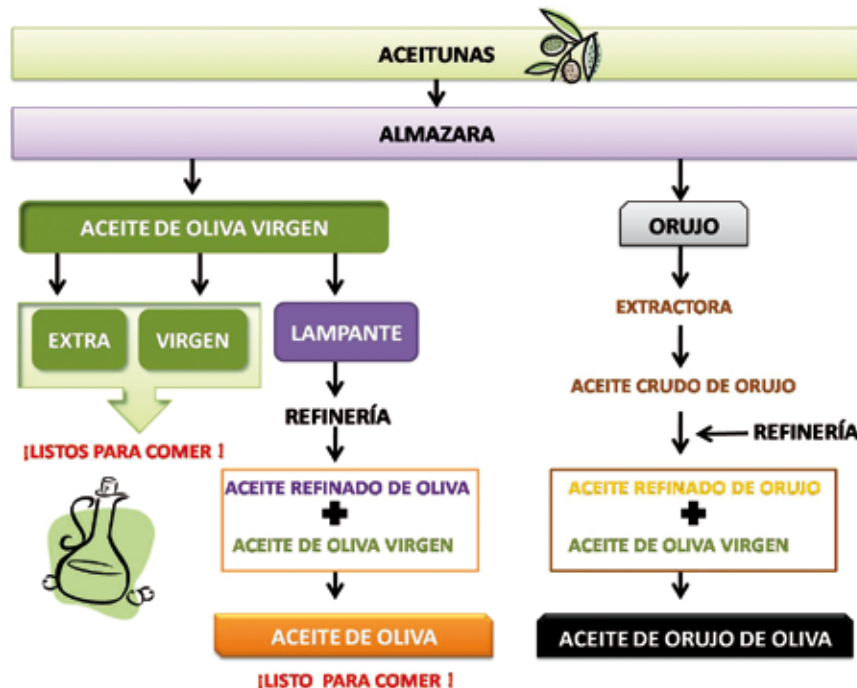
## ¿QUÉ ES EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA?

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 <sub>270</sub>	Puntuación cata
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.