

La D.O.P. Priego de Córdoba, un referente mundial en análisis sensorial



Noticias

Finaliza el II Congreso Internacional de Análisis Sensorial del Aceite de oliva virgen con la participación de 200 profesionales del sector

Durante los días 27 y 28 de Noviembre más de 200 profesionales del sector oleícola, la docencia y la investigación se han dado cita en Priego de Córdoba con motivo de la celebración del **II Congreso Internacional del Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen**.

Este Congreso, que ha sido organizado por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, por la Universidad de Granada y por el Instituto de Investigación y Formación Agraria de Cabra ha tenido una gran repercusión y magnífica acogida, como muestra, además del numeroso grupo de personas asistentes al mismo, sus diferentes procedencias, pues han sido muchas las personas venidas tanto de los diferentes puntos de la geografía nacional como de otros países y zonas productoras de aceite como Marruecos, Túnez, Chile, Uruguay, Portugal o Italia, que han participado en este evento.

El Congreso comenzaba el día 27 por la mañana con la inauguración del mismo, por parte de D. Francisco Serrano Osuna, presidente del Consejo Regulador de la D.O.P. Priego, María Luisa Ceballos Casas, Alcaldesa del Excmo. Ayuntamiento de Priego de Córdoba y Presidenta de la Excm. Diputación Provincial de Córdoba y Dña. Ana María Romero Obrero, Directora General de Industrias y Promoción Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, quienes hicieron especial referencia e hincapié en la necesidad de celebrar este tipo de eventos para poder ampliar conocimientos e intercambiar experiencias en un tema tan relevante como el análisis sensorial del aceite de oliva virgen y más aún, cuando nos encontramos en una de las comarcas aceiteras más premiadas y reconocidas a nivel nacional e internacional y cuando nuestro país es un referente mundial en la producción y exportación de este producto.

Durante el desarrollo del Congreso, los participantes en el mismo, han tenido la oportunidad de presenciar las intervenciones de ponentes de gran reputación y profesionalidad que han hablado sobre temas tan dispares como “los medios de comunicación y el aceite de oliva”, la “validación de los resultados de los paneles de cata” la “relación entre compuestos fenólicos y los atributos sensoriales del aceite de oliva virgen”, la “influencia de los compuestos volátiles del AOV en los atributos sensoriales”, la “percepción de la calidad del aceite de oliva virgen en el mundo”, o el “posicionamiento de la marca de AOV a través de los concursos”, así como, resolver cuantas dudas les iban surgiendo y ahondar en sus conocimientos previos sobre la materia. Los asistentes han podido también participar en numerosas catas de aceite de diferentes variedades y procedencias. Ésta, sin duda, ha sido la actividad, de todas aquellas cuantas estaban programadas, que más expectación ha levantado. En total han sido 11 aceites los que se han catado y durante las cuales los asistentes al congreso han podido profundizar de manera práctica en sus conocimientos sobre el análisis sensorial del aceite de oliva virgen, siendo guiados y asesorados en todo momento por los distintos Jefes de Paneles que han dirigido las sesiones de catas comparativas.

Este II Congreso Internacional, que nacía con el objetivo de realizar una intercomparación del análisis sensorial que permitiese mejorar el funcionamiento de los paneles de cata, y por lo tanto, mejorar la calidad de los aceites, ha servido además, tal y como ayer se mencionaba en la clausura del mismo, para demostrar que la comunidad científica sigue estando interesada en el análisis sensorial del aceite de oliva virgen, como demuestra las comunicaciones científicas presentadas en

el Congreso y el interés de los asistentes por acceder a ellas, y para reclamar la necesidad de formación y armonización en los diferentes paneles de cata que aún, hoy en día, existe. En este sentido, destacar la iniciativa del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba de constituir un grupo de trabajo integrado por distintos jefes de paneles de cata para que trabajen por y para la homogeneización de los parámetros en el análisis sensorial del aceite de oliva virgen así como en la mejora del método a aplicar en ese análisis.

Redacción