

Citoliva avanza en el tratamiento del fruto para mejorar la calidad de los aceites vírgenes extra

Noticias

A través del proyecto AOVE PREMIUM: Tecnología Postcosecha en la obtención de Aceite de Oliva Virgen Extra Premium', los investigadores jiennenses han determinado la influencia de una serie de aspectos a tener en cuenta por las almazaras antes de molturar el fruto para obtener un producto diferenciado y competitivo de alto valor añadido

*La calidad del aceite de oliva virgen es consecuencia directa de las características del fruto en el momento de su procesado. Tras la recolección, el tiempo transcurrido hasta la extracción del aceite, que incluye el transporte, limpieza y/o lavado del fruto, así como el almacenamiento, constituye un punto determinante de la calidad del aceite de oliva virgen. Esta fase, que en el caso de los aceites de alta gama se queda reducida al efecto del tiempo transcurrido sólo desde la recolección hasta la molturación, y que en el caso del funcionamiento habitual de cualquier almazara puede extenderse hasta un máximo de 24 horas en condiciones normales, llega a constituir un punto crítico a la hora de obtener un aceite de calidad. Por ello, **el centro tecnológico líder en la innovación del sector oleícola, ha llevado a cabo un estudio pionero en España sobre la importancia del estado de madurez del fruto, en concreto de la aceituna de cosecha temprana, sobre los parámetros de calidad de los aceites de oliva virgen extra picuales de alta gama.***

A través del **proyecto 'AOVE PREMIUM: Tecnología Postcosecha en la obtención de Aceite de Oliva Virgen Extra Premium'**, financiado por la consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta de Andalucía, los investigadores jiennenses *han determinado la influencia de una serie de aspectos a tener en cuenta por las almazaras antes de su molturación para obtener un producto diferenciado y competitivo de alto valor añadido, entre los que destacan las condiciones de lavado y almacenamiento del fruto, así como el intervalo de tiempo óptimo entre la recogida y la maduración del fruto.*

Como resultado los productores obtienen información sobre cómo actuar con el fruto en verde para poder modular las propiedades bioactivas, de manera que puedan diferenciar este zumo natural y conseguir aceites singulares que les ayuden a obtener un precio más acorde con el producto elaborado.

Los resultados de este proyecto, que CITOLIVA expuso el pasado 7 de mayo durante la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, EXPOLIVA 25, permitirán mejorar la calidad de este producto, impulsar su diversificación y presencia en los mercados internacionales y aumentar su competitividad para afrontar el futuro de un sector estratégico que hoy se presenta incierto por el aumento de la producción mundial de aceite de oliva, los elevados costes de los insumos -vinculados al precio del petróleo- y de la mano de obra y unos precios del producto bajos en origen, inferiores a los costes de producción, según los recientes estudios de la cadena de valor del aceite de oliva.

Redacción