## 1. CONTEXTO Y OBJETIVO DEL ESTUDIO

Cada vez es más frecuente que en ferias gastronómicas o en restaurantes de alta cocina, se atienda la apuesta del consumidor por productos de elevada calidad a pesar de su mayor coste, y el aceite de oliva, como alimento emblemático a nivel nacional, también está acusando esta tendencia.
Por contra, entre los olivicultores existe la creencia de que la producción de aceite de mayor calidad va asociada a una disminución del rendimiento y las consabidas pérdidas económicas.
Es en este contexto en el que surge el estudio que a continuación se detalla, a partir de la colaboración entre productores del Altiplano, el G.D.R Altiplano de Granada, el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de la Junta de Andalucía, la Universidad de Granada y la D.O.P Montes de Granada. Con él, se pretende concienciar a los olivicultores de la zona de que un adelanto en la recogida de los frutos conlleva un aumento considerable de la calidad del aceite obtenido, mientras que la cantidad producida apenas se ve afectada.

## 2. MUESTREO

Se eligieron 3 parcelas representativas de la zona del Altiplano de Granada debido a su ubicación y a su sistema de producción. Es por esto que dichas parcelas están situadas en los municipios de Caniles, Baza y Benamaurel, las tres son de regadío (más del 80% de los olivares del Altiplano utilizan este sistema) y la variedad cultivada en ellas es la picual.
De cada uno de los parajes elegidos se escogieron 10 árboles, los cuales fueron divididos en dos grupos de 5 con la intención de duplicar las muestras. Cada grupo se señaló de forma diferente y se recogieron 6 kg de aceituna de cada uno de ellos, es decir, se tomaron 1,2 kg por árbol. Los frutos se mantuvieron en cajas de madera dispuestas para tal efecto en las condiciones adecuadas durante todo el proceso hasta la obtención del aceite.
Se llevaron a cabo 4 muestreos, distribuidos entre los meses de noviembre 2014 y febrero 2015.

## 3. OPERACIONES REALIZADAS

- RECOGIDA DE LAS MUESTRAS
- DETERMINACIONES AGRONÓMICAS
  - Resistencia al desprendimiento
  - Rendimiento graso sobre materia seca y sobre materia húmeda
  - Peso de los 100 frutos
  - Índice de madurez
- EXTRACCIÓN DE ACEITE (en sistema ABENCOR)
- ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DEL ACEITE
  - Calidad reglamentada (acidez, índice de peróxidos, absorción UV - valores K)
  - Estabilidad oxidativa (RANCIMAT)
  - Color y colorantes (clorofilas y carotenos)
  - Compuestos fenólicos (polifenoles)
  - Compuestos volátiles
- VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL ACEITE
  - Atributos positivos (frutado, amargor y picante)
  - Defectos

## 4. MOMENTO ÓPTIMO DE RECOLECCIÓN

Los resultados obtenidos en la campaña 2014-2015 nos muestran que:

***El índice de madurez*** es superior en todos los muestreos a 3,5, por lo que se trata de un índice muy alto para la obtención de aceites de calidad.
***La resistencia al desprendimiento*** disminuye a lo largo de la maduración, favoreciendo así la caída natural y las consiguientes pérdidas de frutos.
En cuanto a ***los parámetros de calidad reglamentada***, es claro su empeoramiento a lo largo del tiempo.
***El análisis sensorial*** sigue la misma tendencia de pérdida de calidad, de tal forma que algunos aceites procedentes de los muestreos realizados en los meses de diciembre y enero no se clasifican en la categoría de virgen extra.
Con respecto a ***la estabilidad oxidativa, colorantes, compuestos fenólicos y compuestos volátiles***, todos disminuyen con la maduración de los frutos.
El parámetro más importante para decidir cuándo es el momento óptimo de recolección es el ***rendimiento sobre materia seca***. Así, se ha comprobado que la cantidad de aceite en las aceitunas se mantiene casi constante a partir de cierto grado de madurez que, en este estudio, corresponde al alcanzado en el primer análisis de rendimiento –llevado a cabo a finales de noviembre. Ese momento debería ser considerado como el más adecuado para efectuar la recogida de los frutos puesto que, conforme avanza la temporada, el aceite obtenido se empobrece y pierde su calidad, como bien demuestran el resto de resultados analizados anteriormente.
Por tanto, se comprueba la necesidad de continuar con la realización de este estudio en las siguientes campañas para poder iniciar los análisis de rendimiento graso sobre materia seca a partir de la segunda quincena de octubre. Así, se podrá conocer el momento de mayor calidad de los aceites, optimizar la recolección y conseguir que la calidad reglamentada se mantenga durante un periodo de

tiempo más largo, ya que en los meses de diciembre y enero los aceites pasan a ser vírgenes y lampantes debido a la sobremadurez de los frutos.

## PROGRAMA DE LAS JORNADA

18:00 h **Presentación de las Jornadas**

18:15 h **Objetivos y diseño del estudio. Antecedentes** (*Brígida Jiménez. IFAPA Cabra)*

18:45 h **Organización del estudio. Ensayos y análisis realizados** *(Luis Cuadros. Universidad de Granada)*

19:00 h **Realización del estudio y resultados obtenidos. Parte I: Variables agronómicas y parámetros de calidad** *(Patricia Villegas. Universidad de Granada)*

19.20 h **Realización del estudio y resultados obtenidos. Parte II: Análisis químicos** *(Raquel Pérez y Lucía Valverde. Universidad de Granada)*

19.35 h **Conclusiones finales** *(Brígida Jiménez. IFAPA Cabra)*

19.45 h **Debate**

20.00 h **Clausura**

## INSCRIPCIÓN

Asistencia libre hasta completar aforo

## ORGANIZA

GDR Altiplano de Granada
Tel.: 958 742 314 / 958 712 321
Web: www.altiplanogranada.org

altiplano de granada
GRUPO DE DESARROLLO RURAL

Universidad de Granada

Grupo Investig. **AnAMA**

Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

Ayuntamiento de Baza

ALTIPLANO Formación
Grupo de Desarrollo Rural

JORNADA DE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS DEL ESTUDIO:

# Evolución de la Calidad del Aceite en Función de la Maduración de la Aceituna en Cultivos del Altiplano de Granada

**BAZA**, 24 de septiembre de 2015
**Lugar**: Salón de Conferencias del Museo Arqueológico de Baza C/ Alhóndiga s/n

**Horario**: De 18:00 a 20:00 horas

**DIRIGIDO A:**
Olivicultores y Almazaras del Altiplano de Granada