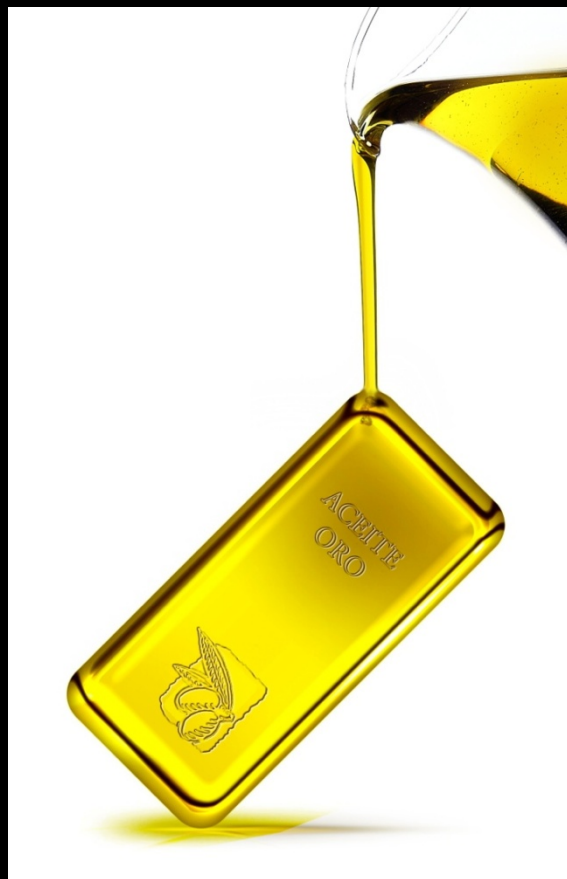


ACEITE *del* BAJO ARAGÓN



CONSEJO · REGULADOR · DE · LA
DENOMINACIÓN · DE · ORIGEN



Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles

Juan Baseda Torruella

CLASIFICACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

- APTO PARA EL CONSUMO
 - ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
 - ACEITE DE OLIVA VIRGEN
- NO APTO PARA EL CONSUMO
 - ACEITE DE OLIVA VIRGEN LAMPANTE

1ª CALIDAD



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

2ª CALIDAD

Aceite de oliva virgen



NO APTO PARA EL CONSUMO

orujo

NO APTO PARA EL CONSUMO

Aceite de oliva lampante

extracción refinado



refinado



Aceite de orujo de oliva

Aceite de de oliva

DOP Aceite del Bajo Aragón



DATOS TÉCNICOS



- Superficie: 6.380 Km²**
- Superficie cultivada: 23.000 Has**
- Empresas asociadas: 36**
- Variedades: Empeltre, arbequina, royal.**
- Municipios: 77**
- Área geográfica: Provincias de Zaragoza y de Teruel**





- FRUTADO
- SUAVE
- DULCE
- POCO AMARGO
- POCO PICANTE

Análisis



Organoléptico

Fisicoquímico

- 1º. Autocontrol
- 2º. Certificación
- 3º. Verificación

FRANJEL **DECATADORES**
HOJA DE PERFIL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

INTENSIDAD DE PERCEPCIÓN DE LOS DEFECTOS:

Atrajado/horras _____ *

Moho-humedad-tierra _____ *

Avinado - Avinagrado-
Acido - Agrio _____ *

Metálico _____ *

Rancio _____ *

Otros (cuales): _____ *

INTENSIDAD DE PERCEPCIÓN DE LOS ATRIBUTOS POSITIVOS:

Frutado _____ *

verde maduro

Amargo _____ *

Picante _____ *

Nombre del catador: _____
Número de catador: _____
Código de la muestra: _____ Sección: _____ N.º Orden: _____ Firma: _____
Fecha: _____
Observaciones: _____

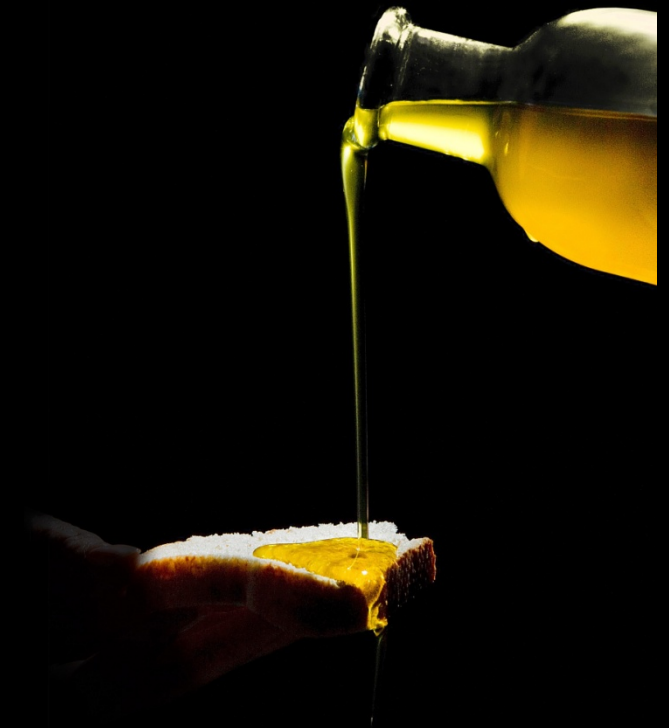




CONSEJO · REGULADOR · DE · LA
DENOMINACIÓN · DE · ORIGEN



CRUDO



GUISOS



LA MISIÓN DE UN ACEITE



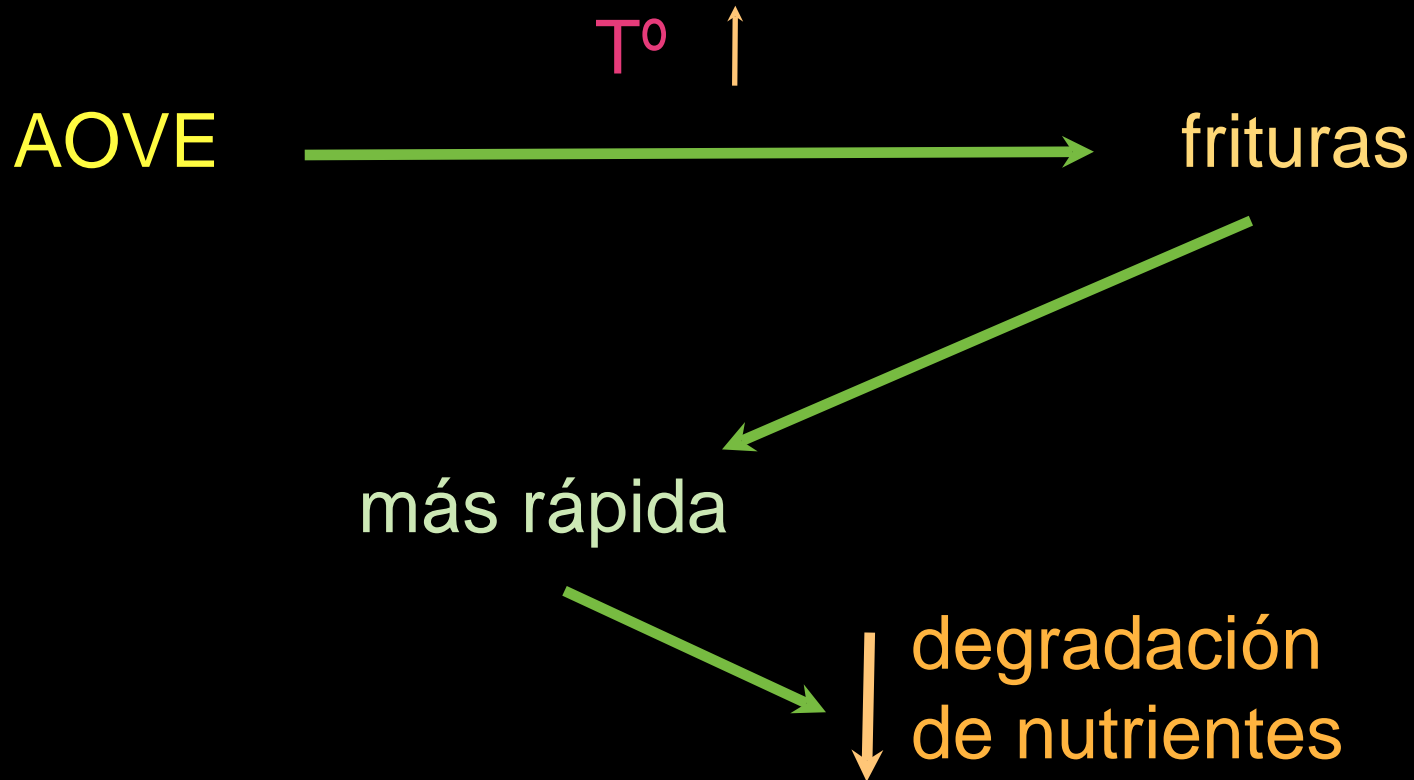
POTENCIAR EL PLATO !!
NO SER EL PROTAGONISTA



- Los aceites al calentarse se oxidan
- El AOVE llega hasta los **180° C** sin descomponerse.
- El AOVE es mejor para freír que los aceites de semillas poliinsaturados ya que las grasas poliinsaturadas tienen $C=C$ y $C=C$ y estos tienden a formar **radicales libres** y otros compuestos que no son buenos para la salud.
- El AOVE tiene antioxidantes naturales que evitan la degradación oxidativa de los aceites y son más **saludables**.
- El AOVE dura más tiempo y se puede **reutilizar**.



VENTAJAS



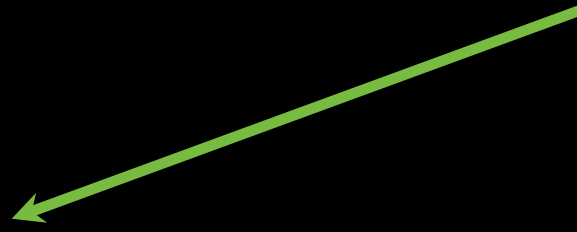


VENTAJAS

AOVE



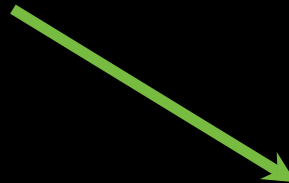
frituras



costra



calorías



el alimento conserva
mejor su jugo interior y
sus componentes



VENTAJAS

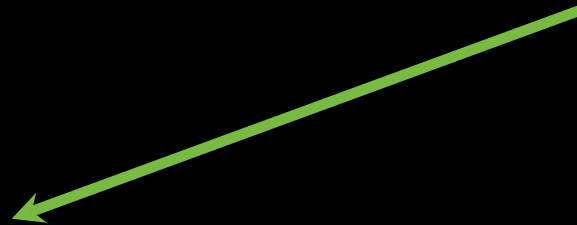
AOVE

frituras

mejor digestión

↑ crece (dilatación)

↓ pesadez





VENTAJAS

AOVE



frituras



El AOVE prestigia el alimento



SALUD





CONSEJO · REGULADOR · DE · LA
DENOMINACIÓN · DE · ORIGEN

**MUCHAS
GRACIAS**



Juan Baseda Torruella

PANEL



deCATADORES

de Aceite de Oliva Virgen de Aragón



Se crea:

**Orden del 16 de junio
de 1998 del
Departamento de
Agricultura y
Alimentación del
Gobierno de Aragón**

**Compuesto por 24 catadores y un jefe
de panel**



Laboratorio Sensorial Oficial

- Autorizado por el MARM
- Reconocido por el C.O.I.
- Acreditado por ENAC desde 18/12/2009

ATRIBUTOS SENSORIALES DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

§ **Frutado de aceituna**: es el olor a aceituna, madura o verde, procedente de aceitunas sanas y frescas.

§ **Manzana**: olor del aceite que nos recuerda a esta fruta. Es un frutado típico de determinadas variedades.

§ **Frutado de otras frutas maduras**: Olor del aceite que nos recuerda el frutado del plátano de la naranja de la fresa maduras.

§ **Verde**: sensación a verde que suele acompañar al frutado. Puede ser el verde de hoja o el verde de hierba según nos recuerde a una u otra.

§ **Amargo**: Sabor típico de determinados aceites por la variedad o por el grado de maduración de la aceituna o por factores asociados al proceso de molturación.

§ **Picante**: Sensación de picor que deja el aceite en la boca

§ **Dulce**: Atributo de determinados aceites que confieren al aceite una sensación de suavidad inicial.

OTROS ATRIBUTOS

- § Frutas verdes: Plátano, higuera...
- § Frutos secos: Almendra (verde o madura), nuez...
- § Hortalizas: Tomate, pimiento, alcachofa...
- § Hierbas aromáticas: hinojo, anís, menta, albahaca...
- § Astringencia: Sensación de aspereza en la boca.

ATRIBUTOS NEGATIVOS

- **Agrio/Avinado/Avinagrado/Acido**: Flavor característico de algunos aceites que recuerda al vino o vinagre. Es debido fundamentalmente a un proceso fermentativo de aceitunas que da lugar a la formación de ácido acético, acetato de etilo y etanol.
- **Basto**: Sensación bucotactil densa y pastosa producida por algunos aceites.
- **Metálico**: Flavor que recuerda a los metales. Es característico del aceite que ha permanecido en contacto, durante tiempo prolongado con superficies metálicas durante durante los procesos de molienda, batido, prensado o almacenamiento.
- **Moho-humedad**: Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas en las que se han desarrollado abundantes hongos y levaduras a causa de haber permanecido amontonadas con humedad varios días.
- **Borra-turbios**: Flavor característico del aceite que ha permanecido en contacto con los lodos de decantación en trujales y depositos.
- **Atrojado**: Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas amontonadas que han sufrido un avanzado grado de fermentación anaerobia.
- **Rancio**: Flavor característico de los aceites que han sufrido un proceso oxidativo.

OTROS ATRIBUTOS NEGATIVOS

- **Heno**: Flavor característico de algunos aceites procedentes de aceitunas secas.
- **Cocido o quemado**: Flavor característico del aceite originado por un excesivo o prolongado calentamiento durante su obtención, muy particularmente durante el termobatido de la pasta, si este se realiza en condiciones térmicas inadecuadas.
- **Alpechín**: Flavor adquirido por el aceite a causa de un contacto prolongado con las aguas de vegetación.
- **Lubricante**: Flavor del aceite que recuerda a gasoleo, la grasa o al aceite mineral.
- **Salmuera**: Flavor del aceite extraído de aceitunas conservadas en salmuera
- **Esparto**: Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas prensadas en capachos nuevos de esparto.
- **Tierra**: Flavor del aceite obtenido de aceitunas recogidas con tierra, embarradas y no lavadas.
- **Gusano**: Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas fuertemente atacadas por larvas de mosca del olivo.
- **Pepino**: Flavor que se produce en el aceite durante un envasado hermético y excesivamente prolongado particularmente en hojalata, que es atribuido a la formación de 2 – 6 nonadienal.
- **Aceitunas heladas**: Flavor que se produce en el aceite procedente de aceitunas que se han helado en el árbol a causa de bajas temperaturas.

C.R.D.O. Aceite del Bajo Aragón

- **El 16/02/2000 se aprueba el Reglamento provisional por el Gobierno de Aragón.**
- **En Octubre de 2001 es reconocido por la UE como D.O.P. (Denominación de Origen Protegida)**

Olivar del Bajo Aragón





CONSEJO · REGULADOR · DE · LA
DENOMINACIÓN · DE · ORIGEN





CONSEJO · REGULADOR · DE · LA
DENOMINACIÓN · DE · ORIGEN



CONSEJO · REGULADOR · DE · LA
DENOMINACIÓN · DE · ORIGEN





CONSEJO · REGULADOR · DE · LA
DENOMINACIÓN · DE · ORIGEN







ACEITE
del BAJO
ARAGÓN
CONSEJO · REGULADOR · DE · LA
DENOMINACIÓN · DE · ORIGEN





ACEITE
del **BAJO**
ARAGÓN

CONSEJO · REGULADOR · DE · LA
DENOMINACIÓN · DE · ORIGEN

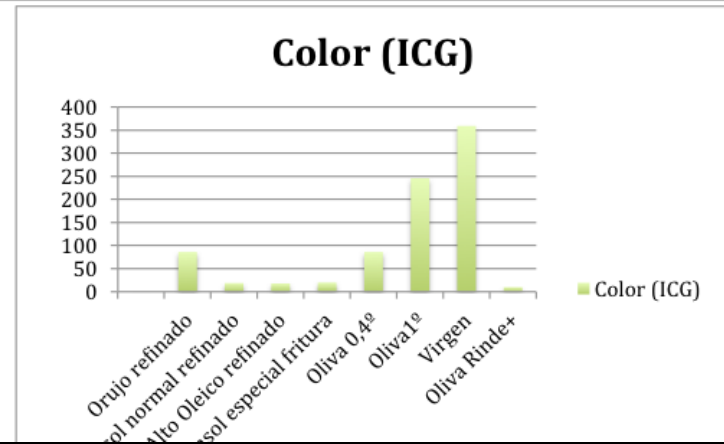
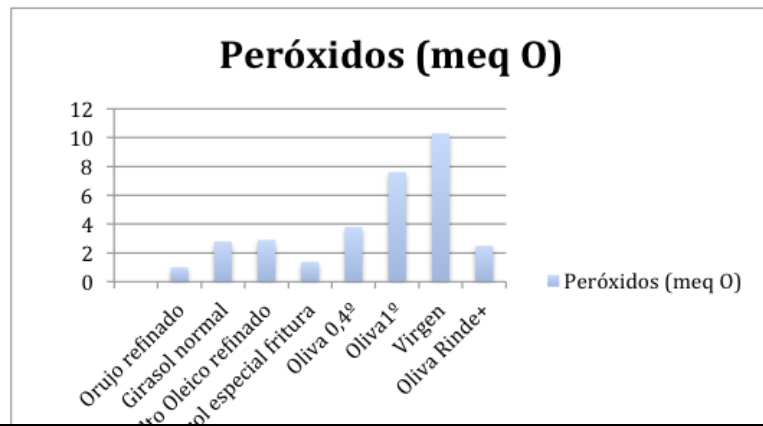
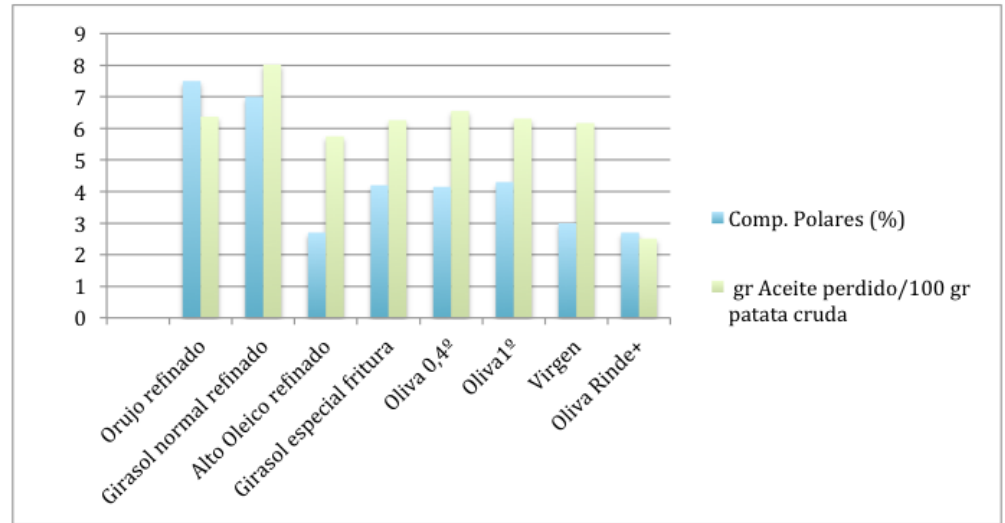
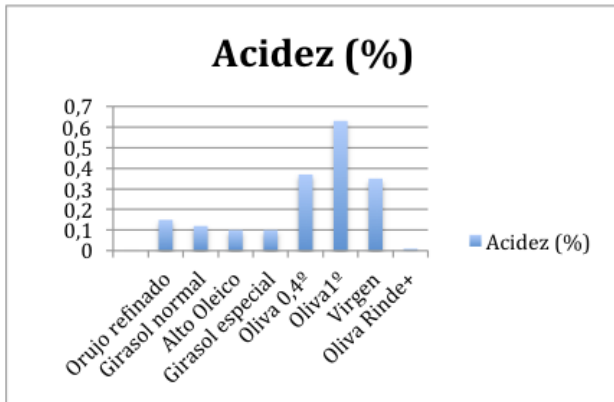








ASPECTOS INICIALES





ESTUDIO COMPARATIVO DEL COMPORTAMIENTO EN FRITURA POR INMERSION DE DISTINTOS ACEITES

TIPOS DE ACEITES ESTUDIADOS:

- Aceite de oliva suave
- Aceite de oliva intenso
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceite de orujo de oliva
- Aceite de girasol refinado con alto contenido en ácido oleico (80% mínimo)
- Aceite de girasol especial fritura (ácido oleico mínimo 65%)
- Aceite de girasol

PROTOCOLO DEL PROCEDIMIENTO DE TRABAJO

- Tipo de fritura: por inmersión en freidora de acero inoxidable
- Producto a freír: patatas sin piel cortadas en juliana de 2-3 mm de espesor, lavadas y escurridas no sazonadas.
- Cantidad de producto a freír por cada fritura: 10% del peso inicial del aceite.
- Fritura: desde la inmersión de la cantidad indicada de patatas en la freidora a 180 °C durante 6 minutos. Temperatura a mitad de cada fritura: 170 °C . temperatura final de cada fritura: 180 °C .
- Número de frituras: 32 sin reposición de aceite

Tipo de Aceite	Acidez (%)		Color (ICG)		Comp. Polares (%)		Peróxidos (meq O)		gr Aceite perdido/100 gr patata cruda
	inicio	final	inicio	final	inicio	final	inicio	final	
Orujo refinado	0,15	0,2	86	151	7,5	12,3	1	10,14	6,37
Girasol normal refinado	0,12	0,21	19	60	7	16,23	2,8	15,1	8,02
Alto Oleico refinado	0,1	0,18	18	52	2,7	9	2,9	8,1	5,75
Girasol especial fritura	0,1	0,2	20	55	4,2	7	1,38	4,11	6,26
Oliva 0,4º	0,37	0,5	86	98	4,15	9,8	3,8	8,4	6,55
Oliva1º	0,63	0,73	246	270	4,3	8,8	7,6	8,5	6,31
Virgen	0,35	0,4	359	330	3	6,1	10,3	10,5	6,17
Oliva Rinde+	0,01	0,1	10	32	2,7	6	2,5	7,8	2,51



CONCLUSION

Según los resultados de los parámetros físico-químicos podemos concluir, de forma objetiva que, los aceites que mejor se comportan en la fritura son por orden:

1. Oliva Rinde+
2. Girasol Alto Oleico
3. Girasol Especial Fritura
4. Oliva Suave 0,4
5. Orujo de Oliva
6. Oliva Intenso
7. Virgen Extra
8. Girasol refinado

De forma subjetiva, a razón de las expectativas del cocinero, las capacidades sensoriales y el tipo de alimento, este orden puede variar.

Informe elaborado por Don Francisco Terrón Alfonso, director de Fabrica de Refinería Dos Hermanas de los aceites de Oleosalgado, S.A.,

Javier Salgado
Oleosalgado, S.A.