



Trabajo Práctico de Laboratorio

Determinación del Grado de Acidez en Aceites de Oliva.

III . Fundamentos Teóricos:

Se conoce que las **grasas** y **aceites** son una fuente de energía fundamental para la dieta humana, por lo que el conocimiento de su composición química, y de las fuentes a partir de las que se obtienen, es esencial para comprender la nutrición y la bioquímica de las grasas.

El control analítico de las grasas vegetales, tiene como finalidad, determinar las siguientes características principales: genuinidad, calidad y residuos extraños.

- a. La **genuinidad** o pureza garantiza la ausencia de mezclas del aceite con otras grasas.
- b. La **calidad** determina las categorías comerciales del aceite.
- c. Los **residuos** (plaguicidas, herbicidas) se relacionan con la inocuidad del producto.

Para todos los alimentos en general, existen documentos normativos que contienen disposiciones generales y establecen los requisitos que aquellos deben cumplir para su adecuada comercialización. El Código Alimentario Argentino (CAA) y las normas IRAM (Instituto Argentino de Normalización) son ejemplos de estos documentos.

En el caso particular de los aceites de oliva AO (y también de orujo de oliva) la normativa COI (Consejo Oleícola Internacional) que rige para su comercialización internacional es muy exigente, y contiene un gran número de



determinaciones en razón de que existen varias categorías comerciales y hay riesgo de mezclas fraudulentas con otros aceites vegetales debido a la diferencia de precios que presentan estos aceites en relación a las demás grasas vegetales.

El **aceite de oliva virgen**, es el resultado de la aplicación de un conjunto de operaciones mecánicas y/o físicas, que bajo condiciones adecuadas y partiendo solo de aceitunas, separa de éstas la fracción oleosa del resto de los constituyentes. El valor biológico de este alimento es muy reconocido y sus propiedades beneficiosas para la salud le atribuyen un destacado rol en la prevención de distintas enfermedades.

Nuestra provincia se ha transformando desde hace algunos años en una de las principales productoras de aceite de oliva del país, y paulatinamente este alimento está siendo incorporado a nuestra dieta; por tanto, el conocimiento de la calidad de nuestros aceites nos permitirá como consumidores, la elección más adecuada.