

CALIDAD DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN VARIETAL CORATINA DE POMÁN - CATAMARCA ARGENTINA

De la Rosa P, Moyano PL, De la Fuente LB, Pérez KN.

El Código Alimentario Argentino (CAA) en el Art. N° 535 define al aceite de oliva (AO) como el producto obtenido de frutos de *Olea Europaea L* exclusivamente por procedimientos mecánicos, técnicos adecuados y purificado solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolventes). La Organización Internacional de Normalización en su norma ISO 9000: 2000, define Calidad como el conjunto de características de un producto, un proceso o un servicio que le confiere la aptitud para satisfacer necesidades expresas o implícitas (Sin autor (a), 2004). Por estas razones la determinación bromatológica de la calidad del aceite de oliva virgen (AOV), debe ser analizada y cuantificada a través de algún índice o parámetro, a fin de obtener información sobre las características físico químicas y las organolépticas percibidas por los consumidores. El CAA, la Unión Europea (UE) y el Consejo Oleícola Internacional (COI) han establecido parámetros y normativas de calidad como así también los procedimientos oficiales a seguir para cada determinación, las que clasifican a los AO en categorías: virgen extra, virgen fino, virgen corriente y lampante según los valores de referencia. El AOV es un alimento natural, tradicional y saludable que puede contribuir en nuestra dieta a la prevención de enfermedades por lo que es considerado que su consumo es de gran importancia para la población. El objetivo de este trabajo es evaluar la calidad del AOV variedad coratina proveniente de Pomán, Catamarca-Argentina. El muestreo de AOV proporcionado por la Compañía Olivícola Industrial de Pomán S.A., se realizara del contenedor, en tres (3) niveles de profundidad. La muestra se analizará por triplicado, mediante la implementación de técnicas volumétricas (índice de acidez e índice de peróxidos), técnicas espectroscópicas (concentración de K232, K270 y ΔK) y técnicas cromatografías (composición de ácidos grasos). Se espera que los datos calidad de AOV variedad coratina que se obtengan, se encuadren según parámetros de referencia del CAA y el COI para categorizarlo como (aceite de oliva virgen extra) AOVE y emplearlo como insumo fundamental en la realización del proyecto de investigación de la FCS - código 02/1672, cuya hipótesis es lograr cambios positivos en la salud del consumidor que padezca enfermedades no transmisibles (ENT), especialmente enfermedades cardiovasculares, mediante la ingesta controlada de AOVE de Catamarca.

Palabras clave: aceite de oliva - coratina - calidad - Catamarca.