

RESUMEN

Las características sensoriales y saludables del aceite de oliva virgen extra sufren un deterioro con el paso del tiempo. Debido a que la producción de aceite de oliva virgen extra se concentra en una época determinada del año es esencial proteger sus características hasta la obtención de aceites de nueva campaña, así como en las etapas de comercialización y almacenamiento.

Para poder establecer criterios de envasado y de consumo preferente de los AOVEs, una vez envasados y colocados en el lineal de un supermercado, se ha estudiado la evolución durante 9 meses, de cuatro aceites elaborados en distintas almazaras acreditadas por el C.R.D.O.P. Priego de Córdoba, que utilizan distintos métodos de clarificación (decantación natural y centrifugación vertical) a la vez que filtran el aceite o lo envasan sin filtrar. Dichos aceites han sido envasados en los siguientes tipos de envases: BBM (bag in box con bolsa de polietileno de 2L), BBT (bag in box con bolsa de EVOH de 2L), LG (lata de 2L), LP (lata 0.5L), PG (PET oscurecido de 2L), PP (PET oscurecido de 0.5L), C (cerámica de 0.5L), CT (cristal transparente de 0.5L) y CO (cristal oscurecido de 0.5L).

De acuerdo con los resultados obtenidos, el estado del aceite antes de ser envasado tiene mayor efecto sobre la evolución de los parámetros de calidad que el tipo de envase, siendo el aceite DSF (decantación sin filtrar) el que primero pierde la categoría de virgen extra.

El principal deterioro observado en los aceites durante su almacenamiento es el de origen oxidativo, reflejado principalmente en el K270, el cual aumenta hasta superar los límites de la categoría virgen extra. En el caso de los envases CT y PP, esto ocurre los tres meses de almacenamiento.

La intensidad de los atributos sensoriales positivos disminuye en todos los casos a lo largo del tiempo de almacenamiento, siendo los envases BBM y BBT los únicos que aseguran una vida útil sensorial superior a seis meses. Mientras que la vida útil nutricional no se ve comprometida tras los nueve meses de almacenamiento, aunque los envases BBM, BBT, LG y LP son los que mejor conservaron los compuestos nutricionales.

En definitiva, para los aceites vírgenes extra de enlace de campaña en ningún caso sería recomendable su permanencia en los lineales de los aceites durante más de seis meses, aunque en función de las características del aceite y del material del envase, esta no debería de ser superior a tres meses con el fin de garantizar la calidad del producto hasta su consumo.

ABSTRACT

Sensory and healthy properties of extra virgin olive oil decay over time. The production of extra virgin olive oil is concentrated in a particular time of the year thus it is essential to protect olive oil characteristics until next campaign oils, as well as the marketing and storage stages.

To establish packaging criteria and minimum durability of packed EVOOs placed on the supermarket shelves, the evolution has been studied for 9 months of four oils produced in different mills accredited by R.C.P.D.O. Priego de Córdoba, which use different clarification methods (natural sedimentation and vertical centrifugation) and in turn, some oils are filtered and other are not filtered. These oils have been packed in the following kinds of packaging: BBM (bag in box, polyethylene bag 2L), BBT (bag in box, EVOH bag 2L), LG (2L tin), LP (0.5L tin), PG (2L darkened PET), PP (0.5L darkened PET), C (ceramic 0.5L), CT (transparent glass 0.5L) and CO (darkened glass 0.5L).

According to the results, the initial olive oil quality has a greater effect than the container type. So DSF oil (natural sedimentation not filtered) is the first to lose the extra virgin category.

The main impairment observed in oils during storage is the oxidative origin, mainly reflected in K270, which increases to overcome the limits of the extra virgin category. In the case of CT and PP containers, this occurs before three months of storage.

The positive sensory attributes intensity decreases along the shelf in all cases, BBM and BBT packaging are the ones to ensure a sensory shelf life until six months. The nutritional life is not compromised after nine months of storage, although the BBM, BBT, LG and LP containers are the best to retain the nutritional compounds.

In short, extra virgin olive oils which link two consecutive seasons should never be kept on the supermarket shelves over six months. Though, it depends on the oil characteristics and packaging material, this should not exceed three months in order to ensure the product quality until consumption.