



DESARROLLO COMERCIAL DEL ACEITE DE OLIVA DEL SUDOESTE BONAERENSE CONSORCIO REGIONAL EXPORTADOR

Dra. Adriana PEZZUTTI

Lic. Cecilia GATICA

Dra. Amalia CARELLI

Dra. Liliana CECI

Dra. María T. GONZALEZ

UPSO-Universidad Provincial del SO
PLAPIQUI- Universidad Nacional del Sur

Actividad propuesta

➤ **Parámetros de calidad**

- ***Índice de peróxidos***: expresa el grado de oxidación inicial del aceite.
- ***Acidez***: permite diferenciar las distintas categorías de aceites vírgenes.
- ***Color***: contenido de clorofila y carotenos
- ***Determinación de compuestos fenólicos***
- ***Análisis sensorial***: correlaciona con composición en ácidos grasos y presencia de compuestos antioxidantes.

➤ **Ensayos de genuinidad**

- ***Perfil de ácidos grasos.***
- ***Contenido y composición de esteroides.***

Encuesta a diferentes productores

Relevamiento de datos:

- *Materia prima (cultivares)*
- *Proceso de extracción - equipos*
- *Condiciones operativas*

➤ **ANALISIS COSTO-BENEFICIO**

Se pretende analizar la relación costo-beneficio, al variar algunas condiciones operativas:

- Temperatura*
- Velocidad relativa decanter - tornillo*
- Ubicación de alimentación*
- Tiempo de amasado*

Se pondrá énfasis en las referencias bibliográficas existentes para fundamentar los resultados esperados y en la medida de lo posible, se verificará con trabajo experimental.



ANTECEDENTES DE LA ZONA

□ Calidad y Caracterización de aceites:

- Aceites de oliva vírgenes del Sur bonaerense en comparación con los aceites del resto del país :
 - ✓ Altos Índices de Estabilidad Oxidativa (14,1-27,9 h)
 - ✓ Altos contenidos de Polifenoles Totales (62,9-248,2 mg/kg)
 - ✓ Composición de AGS sin desviaciones: C18:1 (68,7-72,6%); C16:0 (12,3-14,4%); C16:1 (1,0-1,3%) y C18:3 (0,7-0,8%)
 - ✓ Composición de esteroides y eritodiol-uvaol sin desviaciones: campesterol (3,0-3,9%) y sitosterol aparente (93,2-94,0%). Altos porcentajes de Δ -5-Avenasterol (6,0-12,7%)
 - ✓ Clorofila/Carotenos: variable con el IM y excelentes en aceites mezcla de varietales



PRINCIPALES RESULTADOS

□ Efecto del origen geográfico:

□ Aceites del Sur bonaerense:

- ✓ No desviaciones de la normativa internacional (COI, Codex)

- ✓ Indicios de buen posicionamiento

- ✓ Necesidad de más estudios para contribuir a una Denominación de Origen



Resultados esperados

- ❑ Mayor conocimiento de la materias primas, equipamiento y condiciones operativas de los productores regionales.
- ❑ Mayor conocimiento de la composición y calidad de nuestros aceites.
- ❑ Identificar que variedad se adapta mejor para un mercado específico.

- Analizar la necesidad de optimizar condiciones de manufactura: por ej. época de cosecha, condiciones de operación.
- Evaluar la calidad y el rendimiento del producto obtenido ante cambios propuestos en las variables operativas.