



Curso Almazareros

Interreg
Sudoe



EUROPEAN UNION

 **AGROSMARTcoop**

European Regional Development Fund



CENTRO DE **INVESTIGACIONES**
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA

Introducción: Olivar, Situación actual.
Desde la aceituna hasta el aceite

Dr. Jacinto Sánchez Casas.
Área de Aceite de INTAEX – CICYTEX.

Mérida, 25 de abril de 2018

Área de Aceite. Líneas de Investigación

Variedades de aceituna para producción de aceites:

- Momento óptimo de maduración
- Comportamiento Tecnológico

- Laboratorio de análisis de Aceite, Aceitunas, Orujo.
- Sala de Cata. Panel de Cata de Aceite.
- Planta Piloto Elaboración de Aceite: Almazara Experimental.

Tecnología de elaboración de aceite a escala industrial (Almazara Experimental)

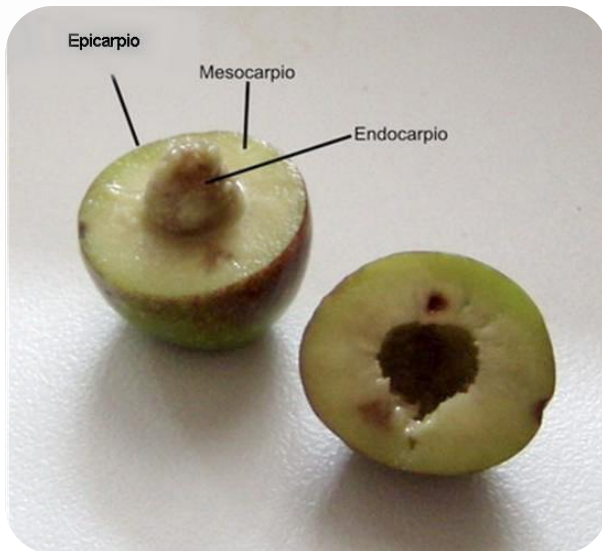
- Variables del Sistema
- Automatización

Caracterización físico-química y sensorial de aceite de oliva virgen

Nuevos productos a partir de aceitunas, aceite, subproductos



La Aceituna



Composición de la aceituna:

Aceite: 18-32%
Agua de vegetación: 40-55%
Hueso y tejidos vegetales: 23-35%



Maduración de la aceituna:

- Color de piel y pulpa.
- Contenido en azúcares.
- Contenido en aceite.
- Composición química.
- Compacidad.
- Resistencia al desprendimiento.

Momento óptimo de recolección.



Importancia del sector del olivar y del aceite de oliva

Actualizado 2017

Mundial

Siete países el 90% de la producción mundial: España, Italia, Grecia, Túnez, Turquía, Marruecos y Portugal
España: 60% de UE y 45% de mundial

11 millones hectáreas de olivar
(COI, 2017)

3 millones de toneladas de aceite de oliva



España

- 1 Andalucía: > 60%
- 2 Castilla-La Mancha (15,7 %)
- 3 Extremadura (10,4 %)

2.650.801 hectáreas de olivar
(ESYRCE, 2017)

1.274,900 toneladas de aceite oliva
(media de 6 campaña: 20 09 al 2015)
En campaña 2015/16= 1.394.300 t



Extremadura

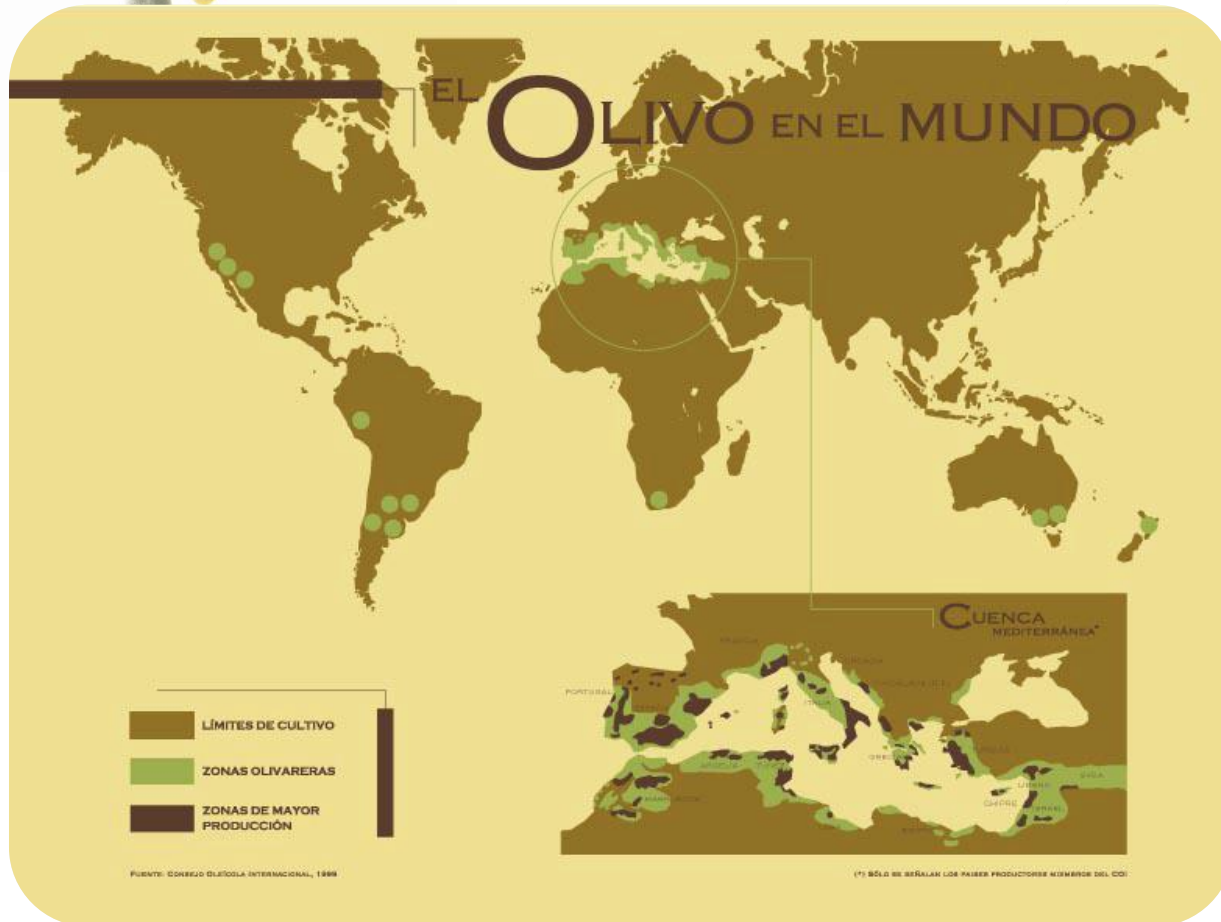
50.000 toneladas de aceite oliva
(Producción media entre 2000 y 2010)
En campaña 2016/17= 43.823 t

274.374 hectáreas de olivar
(ESYRCE, 2017)



139 almazaras
52 provincia de Cáceres
87 provincia de Badajoz
(AECOSAN, 2017)

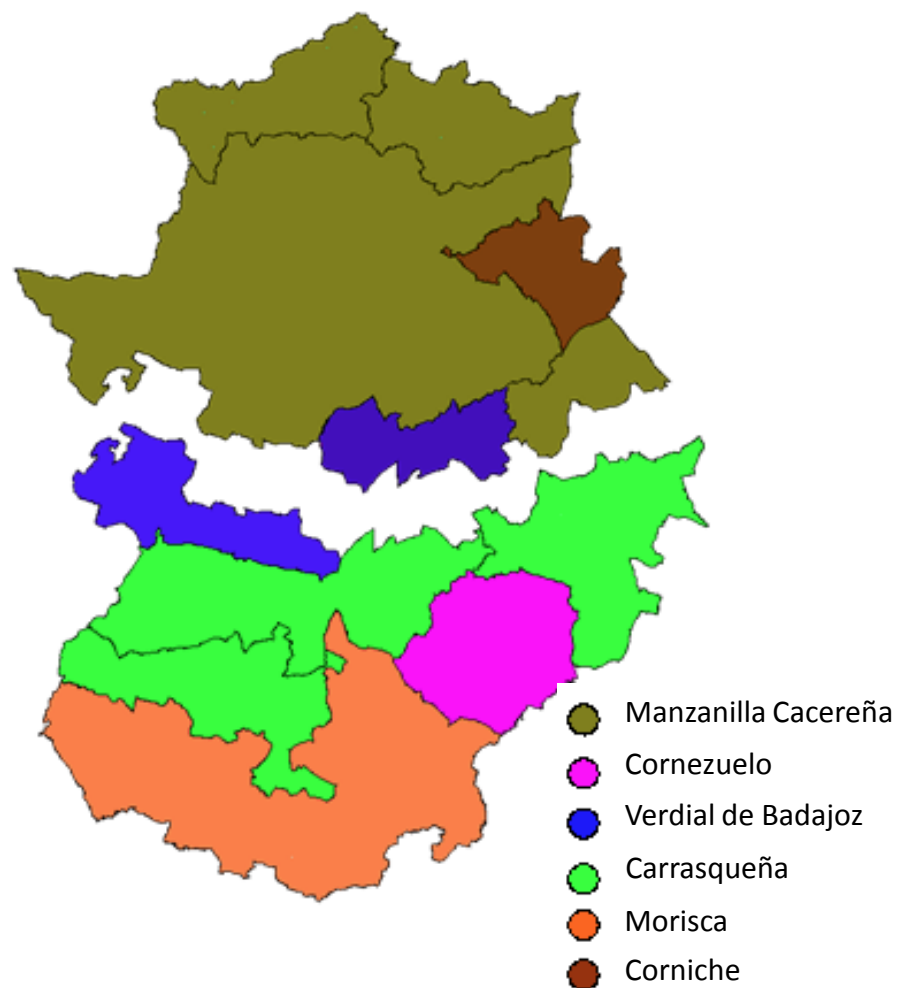
El Olivo



VALOR: Nutricional
Económico
Social



Zonificación del olivar. Variedades de aceitunas de Extremadura



Variedades de aceitunas de Extremadura

Manzanilla Cacereña



Carrasqueña



Cornezuelo



Corniche



Variedades de aceitunas de Extremadura

Morisca



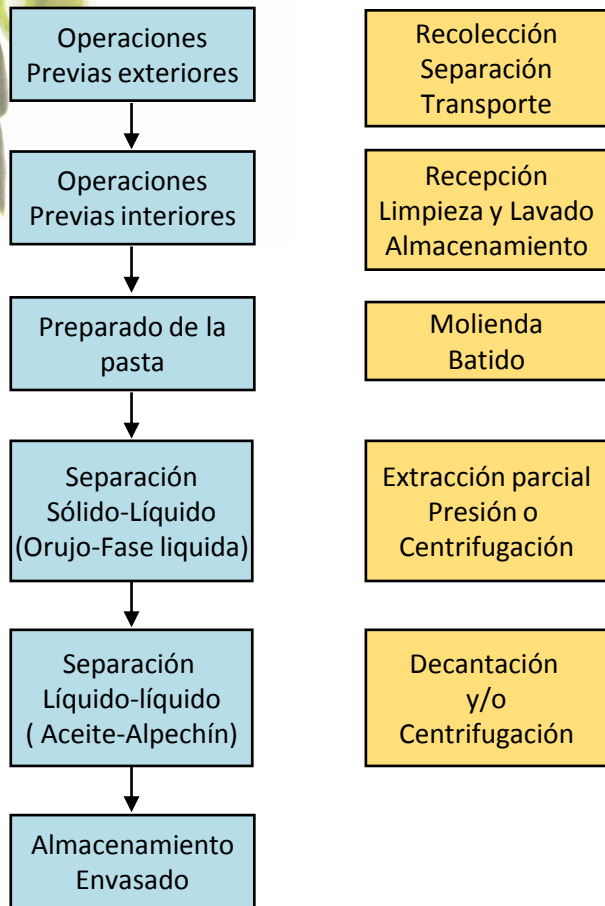
Verdial de Badajoz



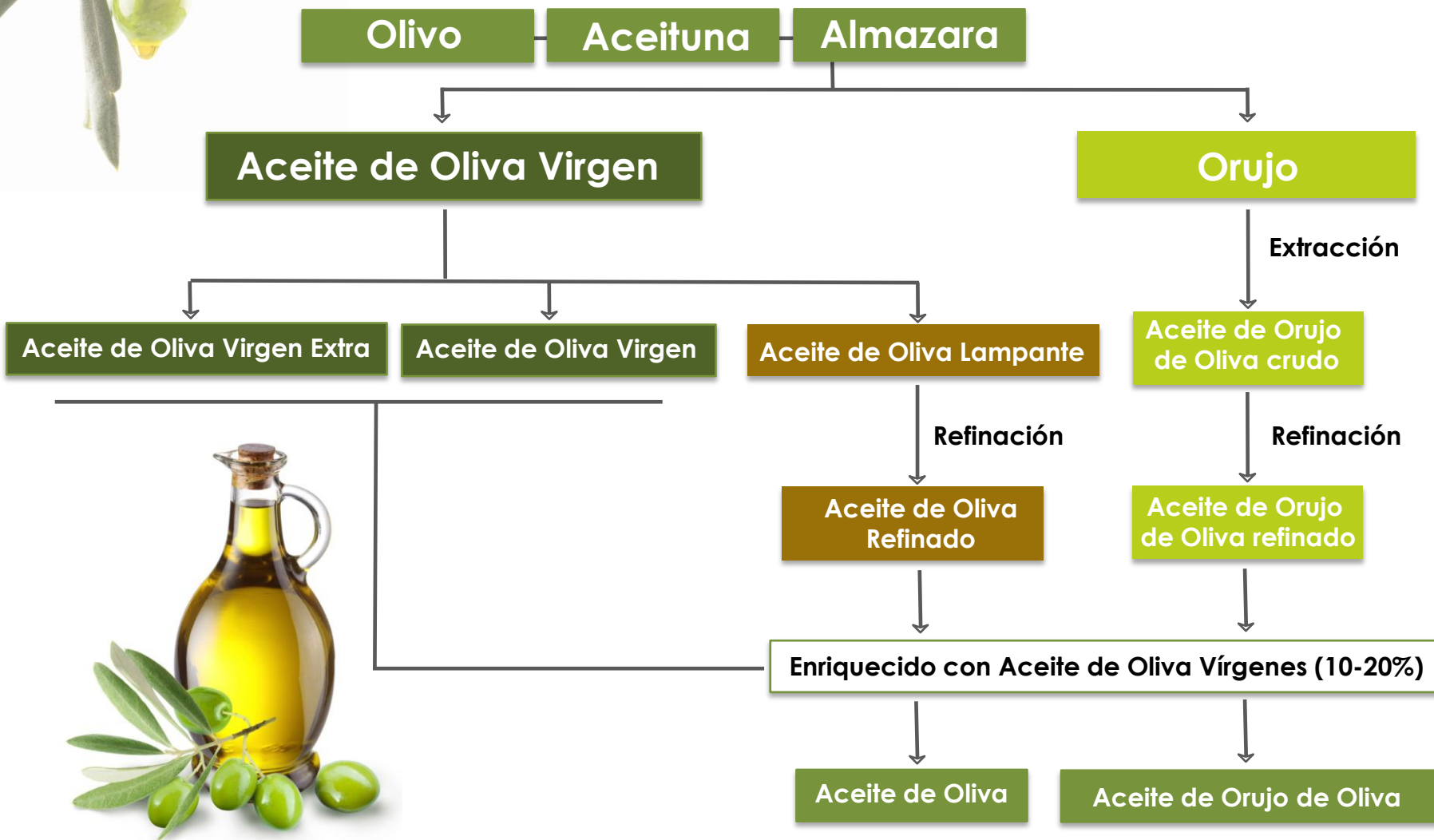
Picual



El Aceite. Tecnología de elaboración de aceite de oliva



Clasificación de los aceites de oliva. Definiciones, Categorías y Características



Composición química del Aceite de Oliva Virgen

Fracción Saponificable (98-99%)

Fracción Insaponificable (1-2%)

Ácidos grasos

↓
Triglicéridos

Diglicéridos

Monoglicéridos

Ác. grasos libres

Ceras

Fosfolípidos

Esteroles

Alcoholes grasos

Hidrocarburos

Tocoferoles

Pigmentos

Compuestos fenólicos

Compuestos volátiles

Ácidos Grasos

Oleico (55-83%)
Palmítico(7,5-20%)
Esteárico(0,5-5%)
Linoleico (3,5-21%)
Linolénico(<1,0%)

Triglicéridos

OOO (40-60%)
POO (10-20%)
OOL (10-20%)
POL (5-7%)
SOO (3-7%)

Beta-sitosterol
Escualeno
Carotenos
Alfa-tocoferol
Clorofila

