



ANALISIS QUIMICO

De MUESTRAS de ACEITE RECOGIDAS en ENSAYO “ ELIMINACION de ESPUMAS por ASPIRACION “

Los aceites de oliva recogidos por ASPIRACION presentan las siguientes particularidades en el análisis químico:

ACIDEZ (% Ac.Oleico): mayor que los aceites que salen directamente de la centrifuga vertical

INDICE DE PEROXIDOS (meq O₂/Kg aceite) : mayor que los aceites que salen directamente de la centrifuga vertical

K232 : ligeramente mayor que los aceites que salen directamente de la centrifuga vertical.

K270 :ligeramente mayor que los aceites que salen directamente de la centrifuga vertical.

HUMEDAD : mayor que los aceites que salen directamente de la centrifuga vertical

IMPUREZAS en éter de Petróleo : muchísimo mayor que los aceites que salen directamente de la centrifuga vertical.



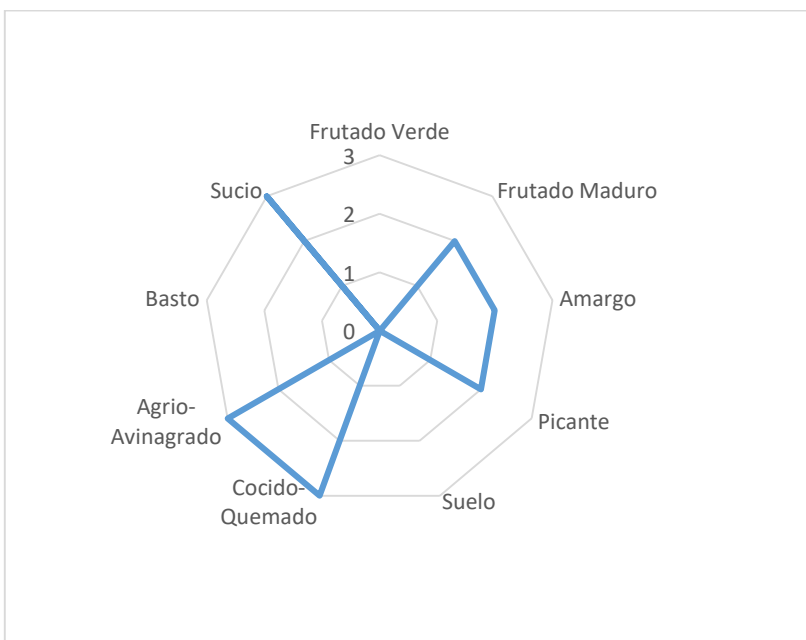
ANALISIS SENSORIAL Y CATA

De MUESTRAS de ACEITE RECOGIDAS en

ENSAYO “ ELIMINACION de ESPUMAS por ASPIRACION “

ACEITE SALIDA CV

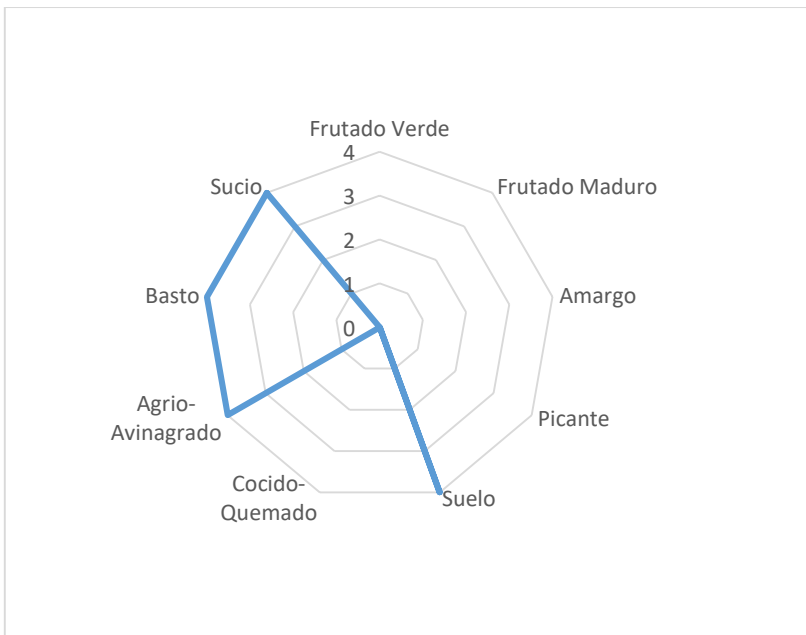
Frutado Verde	0
Frutado Maduro	2
Amargo	2
Picante	2
Suelo	0
Cocido-Quemado	3
Agrio-Avinagrado	3
Basto	0
Sucio	3





ACEITE ESPUMAS (TRAS ASPIRACION)

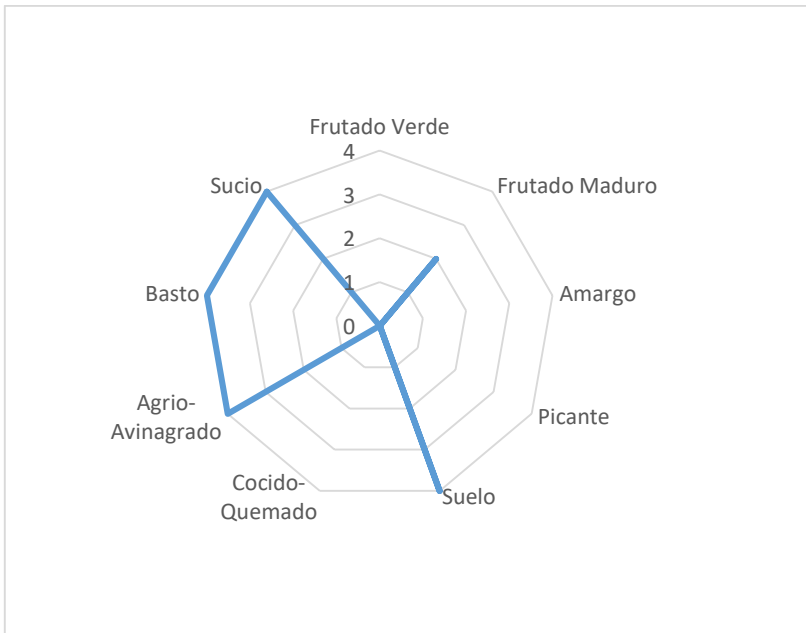
Frutado Verde	0
Frutado Maduro	0
Amargo	0
Picante	0
Suelo	4
Cocido-Quemado	0
Agrio-Avinagrado	4
Basto	4
Sucio	4





**MEZCLA DE
ACEITESALIDA
CV+ESPUMAS
(TRAS ASPIRACION)**

Frutado Verde	0
Frutado Maduro	2
Amargo	0
Picante	0
Suelo	4
Cocido-Quemado	0
Agrio-Avinagrado	4
Basto	4
Sucio	4





CONCLUSIONES

Según el análisis sensorial, el aceite inicial recogido de la centrifuga vertical, cv, ya es un aceite con presencia de defectos que al mantener una intensidad ligera de frutado, le permite clasificarse como un aceite de oliva virgen. En cambio, el aceite originado de las espumas, ha perdido totalmente el poco frutado que tenía y los defectos incrementan su intensidad, obteniéndose un aceite de oliva lampante. Si juntamos al 50% el aceite de cv y el de las espumas, podemos comprobar que el frutado se mantiene en una intensidad ligera, perdiéndose los atributos positivos de amargo y picante, pero se agudizan los defectos como consecuencia del porcentaje de aceite procedente de las espumas. Así, el aceite final queda clasificado como aceite de oliva lampante. En conclusión, la presencia de espumas durante un determinado tiempo en el vaso de la centrifuga vertical con el aceite elaborado, origina un proceso de oxidación que produce una merma de la calidad del mismo.