

Análisis Preliminares para la Caracterización de Aceitunas de Variedades Cultivadas en San Juan, Argentina, mediante Técnicas Físicas, Químicas y Sensoriales

S. Mattar, L. Morach, M. L. Serafino, C. Moyano, M. Stusek

*Facultad de Ciencias de la Alimentación, Bioquímicas y Farmacéuticas – Universidad Católica de Cuyo –
Sede San Juan*

RESUMEN

El impulso dado a la olivicultura argentina en los últimos años ha permitido establecer un escenario en el cual se pueden observar las variedades cultivadas en nuestro país, desde los principios de la actividad, a fines del siglo XIX, a la actualidad. Hoy se cuenta con las nuevas plantaciones, en su mayoría de variedades doble propósito, que a partir de 1997 significaron un incremento sustancial tanto en la cantidad de hectáreas cultivadas como en la productividad, debido a las nuevas tecnologías agronómicas utilizadas. Dado este crecimiento y la diversificación varietal se hace necesario estudiar la magnitud de la influencia varietal en las características físicas, químicas, biotecnológicas y sensoriales de las aceitunas de mesa.

Se analizaron las características físicas y químicas de los frutos de cada varietal (arauco, arbequina, manzanilla, aloreña, picual, serignola, changlot, gordal, etc.) Se realizó el seguimiento de la cinética fermentativa y la evaluación de las características sensoriales.

Este trabajo pretende aportar datos de interés para definir aptitudes, frente a la elaboración y procesamiento industrial, calidad, vida útil y aceptación de los consumidores y contribuir a la toma de decisiones en vista a la oferta exportable y al mercado interno.

En los resultados y conclusiones obtenidos en este periodo se proyecta la posibilidad de continuación de la investigación en la temática.

