

expoliva

Jaén | 6-9 Mayo **XVII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES**
 Jaén | 6-9 May **2015 XVII International Fair of Olive Oil and Allied Industries**

[Inicio](#) [XVII Simposium](#) [Salón Expoliva Virgen Extra](#) [Premios Expoliva](#) [Feria Internacional](#) [Ediciones anteriores](#) [Contacto](#) [Blog Expoliva](#)

Foro de la Industria Oleícola, Tecnología y Calidad

Comunicaciones Aceptadas

Código	Título	Autores
IND-01	Caracterización de los aceites de oliva virgen castellano-manchegos. I. Parámetros de calidad físico-química y sensorial reglamentada	J.E. Pardo, A. Alvarruiz, B. Mateos, R. Gómez, A. Pardo, D.C. Zied, M. Olmeda, E. López, E. Sena, M. Rubio, A. Rabadán, C. Gómez-Cantó, M. Álvarez-Orti
IND-02	Caracterización de los aceites de oliva virgen castellano-manchegos. II. Parámetros de estabilidad y composición en ácidos grasos	R. Gómez, J.E. Pardo, A. Alvarruiz, B. Mateos, A. Pardo, D.C. Zied, M. Olmeda, E. López, E. Sena, M. Rubio, A. Rabadán, C. Gómez-Cantó, M. Álvarez-Orti
IND-03	Caracterización de los aceites de oliva virgen castellano-manchegos. III. Composición en esteroides y dialcoholes triterpénicos	M. Olmeda, J.E. Pardo, A. Alvarruiz, B. Mateos, A. Pardo, D.C. Zied, R. Gómez, E. López, E. Sena, M. Rubio, A. Rabadán, C. Gómez-Cantó, M. Álvarez-Orti
IND-04	Estudio del comportamiento de los hidrocarburos aromáticos monocíclicos "BTEXS" durante la producción del aceite de oliva virgen	R. López-Blanco, B. Gilbert-López, J. Robles-Molina, N. Ramos-Martos, J.F. García-Reyes, A. Molina-Díaz
IND-05	Sensaciones temporales dominantes (TDS) en el aceite de oliva virgen extra: Nuevo concepto de evaluación sensorial	M.E. Escuderos, C. Dinnella, E. Monteleone, J.A. García-Mesa
IND-06	Reducción del amargor del aceite de oliva mediante extracción líquido-líquido. Estudio preliminar industrial	M. Abenoza, J. Raso, R. Oria, A.C. Sánchez-Gimeno,
IND-07	Efecto del aceite de oliva en el aprovechamiento energético del alperujo	V. Benavente, A. Fullana
IND-08	Estudio combinado de los principales factores tecnológicos del proceso de elaboración del aceite de oliva virgen en el contenido de compuestos fenólicos	A.M. Vidal-Castro, S. Alcalá-Reyes, M. Moya-Vilar, M.T. Ocaña-Moral, A. De Torres-Sánchez, F. Espinola-Lozano
IND-09	Olive oil content VIS/NIR determination in intact olives from intensive orchards and possible applications	J.A. Cayuela-Sánchez, A. Montero-de-Espinosa, J.M. García-Martos
IND-10	Aplicación de la espectroscopia RAMAN a aceites de oliva vírgenes extra para el análisis de variables cuantitativas y cualitativas	E. Sánchez-López, M.I. Sánchez-Rodríguez, A. Marinas-Aramendia, J.M. Caridad-Ocerin, F.J. Urbano-Navarro, J.M. Marinas-Rubio
IND-11	Influencia del lavado de frutos sobre determinados parámetros de calidad de un aceite de oliva virgen extra ecológico	P. Vallesquino-Laguna, A.J. Puentes-Campos, J.G. Puentes-Campos, M. Vergillos-Moreno, R. Sánchez-Marín, B. Jiménez-Herrera
IND-12	Influencia de las condiciones de obtención del aceite de oliva virgen en el contenido de oleocantal	F. Espinola-Lozano, A.M. Vidal-Castro, S. Alcalá-Reyes, M. Moya-Vilar, M.T. Ocaña-Moral, A. De-Torres-Sánchez
IND-13	Modelado del comportamiento del alcohol fenólico Hidroxitirosol [2-(3,4-dihidroxifenil) etanol] presente en el aceite de oliva virgen, variedad Picual	A. De-Torres-Sánchez, M. Moya-Vilar, F. Espinola-Lozano, D.G. Fernández-Valdivia, A. Jiménez-Márquez
IND-14	Filtración de aceite de oliva virgen: Momento de aplicación y efecto durante el almacenamiento	E. Aguilera, B. Jiménez, A. Sánchez, G. Beltrán
IND-16	Determinación de la proporción de aceite de oliva en mezclas con otros aceites vegetales	A.M. Jiménez-Carvelo, L. Valverde-Som, A. González-Casado, L. Cuadros-Rodríguez
IND-17	Influencia de nuevos coadyuvantes en el rendimiento de extracción del aceite de oliva	M. Moya-Vilar, S. Alcalá-Reyes, A. Vidal-Castro, F. Espinola-Lozano, M.T. Ocaña-Moral, A. De-Torres-Sánchez
IND-18	Influencia de CaCO ₃ en el rendimiento y la calidad del aceite de oliva virgen intensivo	S. Alcalá-Reyes, A. Vidal-Castro, F. Espinola-Lozano, M.T. Ocaña-Moral, A. De-Torres-Sánchez, M. Moya-Vilar
IND-19	Efectos de condiciones extremas de almacenamiento en el aceite de oliva virgen extra de la variedad Picual	A. Escudero-Pérez, R. Pacheco-Reyes, M.D. La-Rubia-García, N. Ramos-Martos
IND-20	Influencia de la temperatura y del tipo de acero en la corrosión de columnas de absorción de extractoras	M.D. La Rubia, R. Pacheco, A.B. López, E.M. Palmero, S. Sánchez
IND-22	Desarrollo de modelos multivariantes basados en el perfil de triacilglicérols y métodos quimiométricos para la diferenciación de aceites de oliva del norte de Marruecos en base a su origen geográfico	A. Bajoub, E. Hurtado-Fernández, L. Olmo-García, S. Medina-Rodríguez, E.A. Ajal, N. Ouazzani, A. Fernández-Gutiérrez, A. Carrasco-Pancorbo
IND-23	Influence of geographical origin on quality parameters, sensory attributes and minor components of "Chétoui" extra virgin olive oils produced in the north of Tunisia	F. Essid, G. Beltrán, A. Raies, S. Sánchez
IND-24	Kinetics of adsorption of chloride ions from pretreated olive mill wastewater onto Amberlite IRA-67	M.D. Víctor-Ortega, J.M. Ochando-Pulido, A. Martínez-Ferez
IND-25	Olive oils qualitative evaluation using a potentiometric electronic tongue: A review of practical applications	L.G. Dias, N. Rodrigues, A.C.A. Veloso, J.A. Pereira, A.M. Peres
IND-26	Variabilidad de la composición triterpénica de los alperujos en la provincia de Jaén	A. Fernández-Hernández, A. Martínez, F. Rivas, J.A. García-Mesa, A. Parra
IND-28	Degradación de plaguicidas en el aceite de oliva virgen, consecuencia del tratamiento térmico	N. Ramos-Martos, L. González-Coronado, J.R. García-Montes, A. Escudero-Pérez, J.A. García-Mesa, A. Fernández-Hernández

Expoliva en las redes sociales



Galería de imágenes



alimentación.es

investigated. Batch mode adsorption experiments were carried out to evaluate the influence of various parameters such as contact time, chloride initial concentration and adsorption dose. A kinetic study was analysed according to three different kinetic models (pseudo first order, pseudo second order, and intra particle diffusion models). Kinetic parameters; rate constants, equilibrium adsorption capacities and related coefficients for each kinetic model were evaluated according to relative errors and correlation coefficients. Results of the kinetic studies show that best fitted kinetic models are obtained to be in the order: the pseudo-second order, the pseudo-first order and intra particle diffusion equations. Adsorption capacities of Amberlite IRA-67 estimated from equilibrium studies for different initial concentrations of chloride ions were found to be good.

IND-25**Olive oils qualitative evaluation using a potentiometric electronic tongue: A review of practical applications**

I.g. dias, n. rodrigues, a.c.a. veloso, j.a. pereira, a.m. peres

peres@ipb.pt**Resumen**

ABSTRACT Olive oil is a food product highly prone to fraud, including mislabeling of olive oil commercial category, geographical or olive cultivar origin. Several analytical techniques have been reported to assess olive oil quality, authenticity as well as to detect possible adulterations, namely gas-, liquid- and mass-spectrometry chromatography, DNA and spectroscopy based methods. However, in general, these techniques require expensive pre-sample treatments, are time-consuming and need cost equipments and high skilled technicians. So, fast and more cost-effective methods are still needed and their development a challenge. Among these, electrochemical sensors have been proposed within this field of research, including both voltammetric and potentiometric electronic noses and electronic tongues, individually or as a fused methodology. In this study it is intended to review some of the most recent applications described in the literature including those of the research team regarding the application of a potentiometric electronic tongue, containing cross-sensitive lipidic membranes, to discriminate single-cultivar extra-virgin olive oils by cultivar or sensory intensity, showing its range of applicability and the possibility of using this artificial taste sensor as a complementary/alternative methodology for olive oil sensory analysis.

IND-26**Variabilidad de la composición triterpénica de los alperujos en la provincia de Jaén**

a. fernández-hermández, a. martinez, f. rivas, j.a. garcía-mesa, a. parra

antonia.fernandez_he@juntadeandalucia.es**Resumen**

RESUMEN En la actualidad la elevada producción de alperujo en las industrias agroalimentarias de extracción de aceite de oliva virgen, junto a la problemática en la gestión para su eliminación, es de vital importancia las investigaciones en el campo del desarrollo de procesos de revalorización de estos subproductos agroalimentarios. Los subproductos de la industria del aceite de oliva, el alperujo, son una fuente natural de compuestos triterpénicos, ácido oleanólico y maslínico, hallándose principalmente en la piel de la aceituna (Parra y cols., 2011). Así, el objetivo principal es la revalorización y alternativa en la gestión del alperujo a través de la obtención de productos de valor añadido, fundamentalmente terpenos, estudiando la influencia del post-tratamiento del alperujo y zona de producción, para establecer las condiciones más favorables e incrementar su rendimiento en el proceso de extracción a escala industrial. Para lo cual se han seleccionado 21 almazaras de siete comarcas de la provincia de Jaén para caracterizar el alperujo en función de su contenido en ácido maslínico y oleanólico. El contenido de ácido maslínico se ve influenciado por la zona de producción mientras que el ácido oleanólico se mantiene invariable. En cualquier caso es recomendable partir de alperujo sin repasar para mejorar el rendimiento de la extracción de dichos compuestos.

IND-28**Degradación de plaguicidas en el aceite de oliva virgen, consecuencia del tratamiento térmico**

n. ramos-martos, l. gonzález-coronado, j.f. garcía-montes, a. escudero-pérez, j.a. garcía-mesa, a. fernández-hermández

nramos@ujaen.es**Resumen**

RESUMEN En esta comunicación, se va a realizar un estudio de la degradación de los plaguicidas presentes en aceite de oliva virgen extra (AOVE), de la variedad picual de la provincia de Jaén, como consecuencia de los tratamientos agrícolas con productos fitosanitarios para combatir plagas, enfermedades. Para ello, se van a someter a las muestras de AOVE, a distintos tratamientos térmicos que se han llevado a cabo en estufa en el laboratorio para temperaturas comprendidas entre 40°C y 80°C y tiempos de dos y tres semanas. Con estos ensayos, se pretende imitar una mala conservación o