

Incidencia de la Zona Geográfica del País en el Contenido de Ácidos Grasos en Aceites Vírgenes de Oliva

Gascón, A.; Ingrassia, E.; Oberti, G.; Furlani, M.;
Raimondo, E.; Pedrani, M.; Flores, D.
agascon@fca.uncu.edu.ar

Resumen

La composición de ácidos grasos en aceites tiene relevancia nutricional por el aporte de ácidos grasos esenciales y/o benéficos para la salud. El contenido mínimo de oleico en aceites vírgenes de oliva está fijado por el Consejo Oleícola Internacional. Se citan variaciones importantes de AG saturados e insaturados que dependen de latitud, altitud y número de horas-frío, situación ésta que dio origen a mitos sobre diferente 'calidad' entre aceites del norte y centro argentino.

Objetivo: Evaluar si el perfil lipídico de aceites de oliva vírgenes, obtenidos por el mismo sistema y procedentes de diferentes provincias, varía con la zonificación.

Material y método: Se tomaron muestras de aceites de oliva extra virgen de fábricas ubicadas en distintas provincias y calificadas por el INTI en catas referenciadas. Todos los aceites seleccionados fueron elaborados con 80% de aceitunas en envero (madurez) y por ello la época de muestreo fue

cromatografía gaseosa según norma ISO 5508/1990. **Resultados:** Los valores de acidez, menor de 0,5% en oleico, indicaron la calidad extra virgen en todos los casos, igualmente, los valores de peróxidos menores de 4 mequiv/Kg dieron aptitud. La tabla muestra resultados de perfil de ácidos grasos. El diseño estadístico utilizado fue análisis multivariado con componentes principales, que demostró que no existen diferencias significativas para la composición de ácidos grasos saturados e insaturados entre las regiones del país que tienen suficientes horas de frío (oeste argentino), siendo la latitud entre estas provincias, un factor secundario en términos de bondades nutricionales y de estabilidad de los aceites vírgenes de oliva en el país.

Contenido porcentual de ácidos grasos en aceites de oliva											
AG	Provincias Argentinas										
	Córdoba	Catamarca		La Rioja		San Juan		Mendoza		Rio Negro	
		Oeste	Este	Oeste	Este	Oeste	Este	Oeste	Este	Oeste	Este
Mirístico	<0.03	<0.03	<0.03	<0.03	<0.03	<0.03	<0.03	<0.03	<0.03	<0.03	<0.03
Palmitico	15,05	14.28	17.38	14.38	14.41	13.24	14.65	13.18	13.94	15.14	18.00
Esteárico	1.86	2.46	1.58	2.10	2.09	3.04	2.07	1.78	1.98	2.21	1.89
Oleico	67.93	69.26	59.73	68.32	65.73	74.84	68.53	73.11	70.11	67.94	58.20
Linoleico	11.45	10.01	16.08	10.70	13.84	5.09	10.39	8.65	10.09	11.15	16.35
Linolénico	0.70	0.65	0.81	0.81	0.76	0.79	0.76	0.80	0.75	0.75	1.03
Araquídico	0.36	0.40	0.35	0.38	0.38	0.38	0.40	0.35	0.36	0.38	0.38
Behénico	0.11	0.12	0.10	0.12	0.12	0.09	0.14	0.11	0.11	0.12	0.11

desde abril en Catamarca hasta fin de mayo en Río Negro. Se evaluó acidez libre (calidad), peróxido (estabilidad), atributos y defectos (calidad sensorial) y se determinó ácidos grasos por