

Construcción de perfiles sensoriales para aceites de oliva virgen extra de La Rioja y Mendoza



MENDOZA GOBIERNO
Ministerio de Economía y Energía
Dirección de Agricultura



INSTITUTO DE
DESARROLLO
RURAL

CONSTRUCCIÓN DE PERFILES SENSORIALES PARA ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA RIOJAY MENDOZA

Baroni, Alfredo¹; Guardia, Gabriel²

Palabras claves: Aceite de oliva virgen extra, Mendoza, La Rioja, perfil sensorial

RESUMEN

La necesidad de agregar valor y diferenciar el producto en el caso del aceite de oliva virgen extra (AOVE), es una realidad practicada en todos los países productores de este tipo de productos, siendo una herramienta muy importante en este sentido los sellos de origen como Indicaciones Geográficas (IG) o Denominaciones de Origen (DOP o DOC).

En este sentido, el Consejo Oleícola Internacional (COI), a través de la Resolución N° RES-2/93-IV/05, basada en el Documento N° 22 de Noviembre de 2005, establece una metodología común, uniforme y comparable, como Método de Valoración Organoléptica del AOVE que opta a una denominación de origen.

El presente trabajo se centró en probar esta metodología, para diferenciar los aceites de oliva de dos regiones geográficas de gran importancia en la producción de AOVE Argentinas, como lo son La Rioja y Mendoza (norte). Los resultados obtenidos muestran claramente como esta metodología se ajusta perfectamente a la realidad Argentina y permite diferenciar claramente el origen de un AOVE desde el punto de vista sensorial.

¹ Coordinador Técnico, Fundación IDR. abaroni@idr.org.ar

² Profesor titular Industrias Oleícolas, Tecnicatura Superior en Enología e Industria de los Alimentos Don Bosco. gabrielguardia@live.com.ar

Construcción de perfiles sensoriales para aceites de oliva virgen extra de La Rioja y Mendoza



MENDOZA GOBIERNO
Ministerio de Economía y Energía
Dirección de Agricultura



iDR INSTITUTO DE
DESARROLLO
RURAL

INTRODUCCIÓN

Una de las formas comerciales de agregar valor a productos alimenticios, es la identificación del mismo con características particulares asociadas al lugar de producción. De esta manera, en el caso del AOVE, es común la certificación de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, las cuales garantizan al consumidor una serie de atributos o características diferenciales de dicho AOVE frente a otros, asociadas al sitio de producción.

Este mecanismo, especialmente extendido en Europa, requiere de métodos confiables y precisos que permitan identificar y cuantificar esos atributos diferenciales de los AOVE producidos en un lugar frente a los producidos en otro sitio. En función de ello el COI estableció en 2005, una propuesta metodológica muy empleada, la cual se propuso probarla en las condiciones Argentinas.

Nuestro país concentra el grueso de la producción olivícola, en los oasis del Oeste Argentino, la mayoría de ellos coincidentes con Provincias, donde la latitud, junto a una gran cantidad de factores antrópicos fueron dando lugar a aceites típicos.

El presente trabajo busca probar la metodología del COI para la construcción de perfiles sensoriales en las condiciones de los AOVE y consumidores locales.

METODOLOGÍA

Se trabajó sobre 4 muestras de AOVE, dos de Mendoza y dos de La Rioja, seleccionadas de la oferta comercial disponible, atendiendo a que se tratase de fábricas que por su naturaleza (volumen procesado, integración con fincas propias, etc.) garantizaran que la materia prima empleada era del mismo lugar de la almazara.

Asimismo se buscó que se tratase de AOVE de un rango de precios similares, y que respondieran a blend y no monovarietales.

Construcción de perfiles sensoriales para aceites de oliva virgen extra de La Rioja y Mendoza



MENDOZA GOBIERNO
Ministerio de Economía y Energía
Dirección de Agricultura



iDR

INSTITUTO DE
DESARROLLO
RURAL

Para la degustación se utilizaron las planillas establecidas en los anexos del documento 22 de COI, y se trabajó con dos paneles de 12 personas cada uno, integrados por personas de diferentes grupos etarios, pero mayores de edad en todos los casos, de ambos sexos, con diferentes trayectorias en consumo de oliva, a los cuales se les dio una rápida introducción a los objetivos del estudio, y a los mecanismos clásicos de degustación de AOVE.

Las catas fueron realizadas en la Sala de Análisis Sensorial de la Obra Don Bosco de Rodeo del Medio, en dos oportunidades diferentes: el 30 de abril y el 7 de mayo de 2021, siempre en horario de tarde y utilizando manzana trozada para limpiar el paladar entre muestras. En la cata del 30 de abril se probaron 10 descriptores que a criterio de los autores se consideraron adecuados, para en función de las respuestas, identificar cuales quedarían para la segunda etapa. Ambas degustaciones fueron realizadas a ciegas sin identificar las muestras por su origen sino con un número.

El jefe de panel realizó en forma previa a iniciar cada cata, una breve capacitación acerca de los mecanismos. Los resultados fueron cargados y analizados mediante la planilla de Excel que a tales efectos a dispuesto el COI como anexo del documento 22.

Construcción de perfiles sensoriales para aceites de oliva virgen extra de La Rioja y Mendoza

RESULTADOS

Durante la primer cata, se trabajó con los siguientes descriptores: Cuerpo, fuerza, almendra, hoja de olivo, tomate, vainilla, frutado, amargo y picante. La vainilla fue luego descartada, ya que todos los panelistas la catalogaron con valor 1 para todas las muestras. En la segunda degustación fue reemplazada por el descriptor: fluidez.

El perfil desarrollado se presenta a continuación:

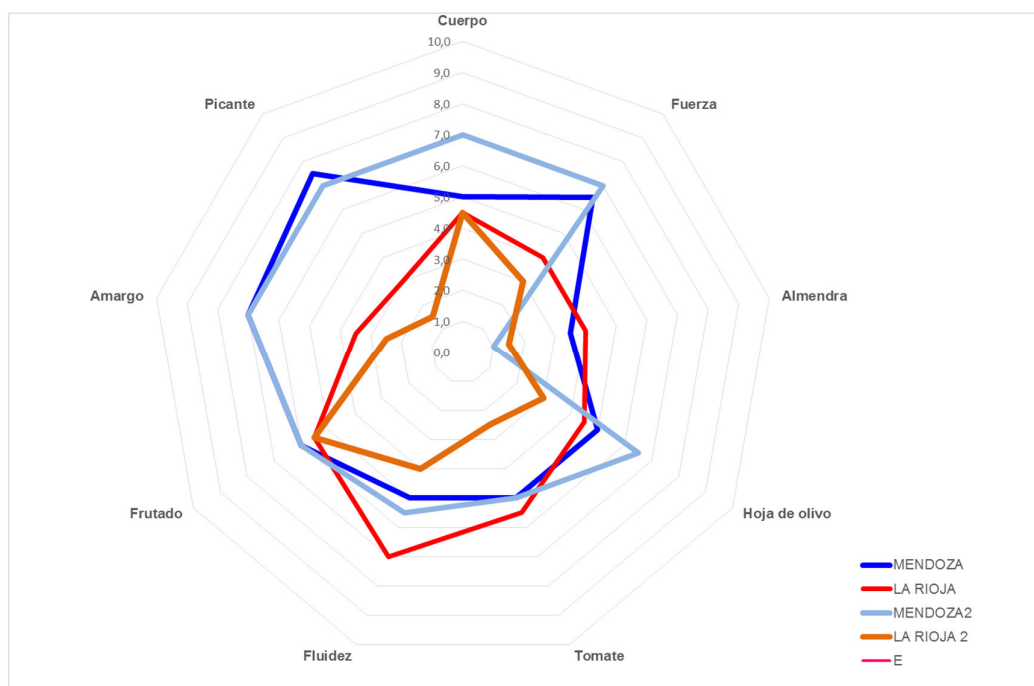


Gráfico 1: Perfiles sensoriales de acuerdo al origen de AOVE.

Fuente: Elaboración en base a datos propios.

Se puede observar que los aceites de Mendoza se destacaron por mayores valores de picante, amargo, fuerza y cuerpo (en los dos primeros los AOVE de La Rioja mostraron valores notoriamente más bajos). En los restantes descriptores el comportamiento fue alternado entre las diferentes muestras.

El amargo registro valores promedios de 7 y 7 respectivamente para las muestras de Mendoza con valores concentrados que se reflejaron en una varianza de 4,77 y 11,46;

Construcción de perfiles sensoriales para aceites de oliva virgen extra de La Rioja y Mendoza

mientras que para las de La Rioja los valores de este descriptor fueron de menos de la mitad con 3,5 y 2,5.

Una situación similar se dio en los otros 3 descriptores que marcaron las mayores diferencias: cuerpo, fuerza y picante, en los cuales se observan valores que casi duplican para las muestras de Mendoza a las de La Rioja y marcan además, una varianza robusta reducida, con lo cual se presume que son descriptores en los que todos los panelistas coincidieron en valores muy cercanos.

| Muestra | | Cuerpo | Fuerza | Almendra | Hoja de olivo | Tomate | Fluidez | Frutado | Amargo | Picante |
|---------|----------|--------|--------|----------|---------------|--------|---------|---------|--------|---------|
| MENDOZA | Median | 5,0 | 6,5 | 3,5 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 6,0 | 7,0 | 7,5 |
| | IQR | 2,00 | 3,25 | 3,25 | 3,25 | 4,00 | 0,50 | 1,75 | 1,25 | 1,00 |
| | S* | 0,53 | 0,87 | 0,87 | 0,87 | 1,07 | 0,13 | 0,47 | 0,33 | 0,27 |
| | CVr% | 10,69 | 13,36 | 24,82 | 17,37 | 21,38 | 2,67 | 7,80 | 4,77 | 3,56 |
| | CI Upper | 6,0 | 8,2 | 5,2 | 6,7 | 7,1 | 5,3 | 6,9 | 7,7 | 8,0 |
| | CI Lower | 4,0 | 4,8 | 1,8 | 3,3 | 2,9 | 4,7 | 5,1 | 6,3 | 7,0 |

| Muestra | | Cuerpo | Fuerza | Almendra | Hoja de olivo | Tomate | Fluidez | Frutado | Amargo | Picante |
|----------|----------|--------|--------|----------|---------------|--------|---------|---------|--------|---------|
| MENDOZA2 | Median | 7,0 | 7,0 | 1,0 | 6,5 | 5,0 | 5,5 | 6,0 | 7,0 | 7,0 |
| | IQR | 0,25 | 2,00 | 3,00 | 4,00 | 2,25 | 3,00 | 3,25 | 3,00 | 1,00 |
| | S* | 0,07 | 0,53 | 0,80 | 1,07 | 0,60 | 0,80 | 0,87 | 0,80 | 0,27 |
| | CVr% | 0,95 | 7,64 | 80,19 | 16,45 | 12,03 | 14,58 | 14,48 | 11,46 | 3,82 |
| | CI Upper | 7,1 | 8,0 | 2,6 | 8,6 | 6,2 | 7,1 | 7,7 | 8,6 | 7,5 |
| | CI Lower | 6,9 | 6,0 | -0,6 | 4,4 | 3,8 | 3,9 | 4,3 | 5,4 | 6,5 |

| Muestra | | Cuerpo | Fuerza | Almendra | Hoja de olivo | Tomate | Fluidez | Frutado | Amargo | Picante |
|----------|----------|--------|--------|----------|---------------|--------|---------|---------|--------|---------|
| LA RIOJA | Median | 4,5 | 4,0 | 4,0 | 4,5 | 5,5 | 7,0 | 5,5 | 3,5 | 3,0 |
| | IQR | 3,00 | 2,00 | 2,75 | 2,50 | 3,75 | 1,50 | 2,50 | 3,50 | 2,25 |
| | S* | 0,80 | 0,53 | 0,74 | 0,67 | 1,00 | 0,40 | 0,67 | 0,94 | 0,60 |
| | CVr% | 17,82 | 13,36 | 18,38 | 14,85 | 18,22 | 5,73 | 12,15 | 26,73 | 20,05 |
| | CI Upper | 6,1 | 5,0 | 5,4 | 5,8 | 7,5 | 7,8 | 6,8 | 5,3 | 4,2 |
| | CI Lower | 2,9 | 3,0 | 2,6 | 3,2 | 3,5 | 6,2 | 4,2 | 1,7 | 1,8 |

| Muestra | | Cuerpo | Fuerza | Almendra | Hoja de olivo | Tomate | Fluidez | Frutado | Amargo | Picante |
|------------|----------|--------|--------|----------|---------------|--------|---------|---------|--------|---------|
| LA RIOJA 2 | Median | 4,5 | 3,0 | 1,5 | 3,0 | 2,5 | 4,0 | 5,5 | 2,5 | 1,5 |
| | IQR | 3,25 | 1,50 | 2,00 | 3,25 | 4,25 | 2,75 | 4,25 | 2,50 | 2,00 |
| | S* | 0,87 | 0,40 | 0,53 | 0,87 | 1,14 | 0,74 | 1,14 | 0,67 | 0,53 |
| | CVr% | 19,30 | 13,36 | 35,64 | 28,96 | 45,44 | 18,38 | 20,65 | 26,73 | 35,64 |
| | CI Upper | 6,2 | 3,8 | 2,5 | 4,7 | 4,7 | 5,4 | 7,7 | 3,8 | 2,5 |
| | CI Lower | 2,8 | 2,2 | 0,5 | 1,3 | 0,3 | 2,6 | 3,3 | 1,2 | 0,5 |

Cuadros 1, 2, 3 y 4: Detalle de las principales variables estadísticas para las 4 muestras y sus descriptores.

Fuente: Elaboración en base a datos propios.

La metodología propuesta por el COI permitió establecer diferencias significativas entre los aceites conforme a su origen en al menos 4 descriptores.

Construcción de perfiles sensoriales para aceites de oliva virgen extra de La Rioja y Mendoza



MENDOZA GOBIERNO
Ministerio de Economía y Energía
Dirección de Agricultura



iDR
INSTITUTO DE
DESARROLLO
RURAL

CONCLUSIONES

La metodología propuesta por COI a través del documento N° 22 resulto ser muy útil y adecuada a las condiciones locales, mostrando claras diferencias entre los AOVE, una vez ajustados los descriptores.

Ambos paneles destacaron sobre las muestras de Mendoza, claras diferencias en un mayor amargor y picante respecto de las de La Rioja mientras que el frutado, la hoja de olivo y el tomate fueron caracteres prácticamente comunes o con muy pocas diferencias entre los aceites. Los AOVE de Mendoza se destacaron también por un mayor cuerpo y fuerza frente a los de La Rioja, los que destacan por su mayor presencia de almendra.

BIBLIOGRAFÍA

- Estudio de la calidad sensorial en aceites de oliva argentinos para evaluar su posible posicionamiento comercial. Maraulo, G. E., & Alderete, J. M. (2020). INNOVA UNTREF, (5). Recuperado a partir de <http://revistas.untref.edu.ar/index.php/innova/article/view/567>
- CLAO 2021-Proyecto SIIP-UNCUYO 2019-2021-Araniti EV; Mirabile, M y otros.
- La cata de aceites: Aceite de oliva virgen. Características organolépticas y análisis sensorial. Instituto de investigación y formación agraria y pesquera, Consejería de agricultura y pesca, Junta de Andalucía. 2008. ISBN 978-84-8474-271-5
- Método de valoración organoléptica del aceite de oliva virgen extra que opta a una denominación de origen. Resolución N° RES-2/93-IV/05. Documento N° 22. Consejo Oleícola Internacional. 2005.