

RESUMEN.

El aceite en rama es un complejo sistema donde coexisten sustancias en distintos estados, en formas de suspensión, dispersas y emulsionadas, y cuya evolución es difícil de predecir. Por otro lado la filtración de los aceites tiene como objeto la eliminación de impurezas y humedades, pero ante todo dignificar el producto ante el consumidor final y con la creencia de que aumenta los procesos oxidativos del aceite, es por ello que se realiza justamente antes del embotellado.

En este trabajo se ha pretendido aclarar parte de esta controversia existente, analizando al mismo tiempo los principales parámetros físico-químicos y sensoriales que definen la calidad de un aceite de oliva virgen extra, la concentración de componentes menores y su evolución en un período de almacenamiento, utilizando para ello dos variedades principales 'Picual' y 'Hojiblanca' y para concluir se ha pretendido determinar un momento óptimo de aplicar el proceso de la filtración.

El resultado final es que la filtración no tiene una influencia determinante en la variación de los parámetros físico-químicos de calidad de aquellos aceites de oliva virgen extra sometidos a este proceso, por el contrario la filtración si se puede ser un instrumento para estabilizar los perfiles sensoriales de los aceites y controlar algunos parámetros sensoriales para mayor aceptación por el consumidor final.

ABSTRACS

The oil is a complex system where it is possible to find different substances in several forms: suspension, dispersion and emulsion which are able to evolve. Furthermore, oil filtration aim to remove impurities and moisture and to dignify un product to the final consumer and the belief that increased oxidative processes oil, was performed just before the bottled.

This research has attempted to clarify some of this controversy, while analyzing the main physico-chemical and sensory parameters that define the quality of extra virgin olive oil, the concentration of minor components and their evolution over the storage, using main varieties ' Picual' and 'Hojiblanca', in order to try la determination of the optimum moment of the processing application

As result of this work, the filtration hasn' t a decisive influence on the variation of physico-chemical quality of those extra virgin olive oils subjected to this process, however filtration is able to change the stability and the sensory profiles for oil greater acceptance by the consumer.