

Marzo 2021



The advertisement features the mNm solar logo on the left, which consists of a stylized sun and the text 'mNm solar'. To the right is a photograph of a solar panel array. Below the logo, the text reads 'instalaciones Autoconsumo Fotovoltaico Industrial, Agropecuario y Bombeo Solar'. At the bottom, there are three icons with corresponding text: a hand holding a document for 'Instalaciones Proyecto y Obra "llave en mano"', a pie chart for 'Diseño de Soluciones Personalizadas', and a hand holding a coin for 'Rentabilidad de la Inversión'. A red button at the bottom center says 'Descubre más'.

El aceite de oliva sube un 15% ante la perspectiva de volver a exportar a Estados Unidos

- Retirada temporal de aranceles a ese producto y la aceituna de mesa

El anuncio hecho hace tres semanas sobre la retirada temporal de los aranceles estadounidenses a los productos alimenticios europeos ha impulsado el precio del aceite de oliva, y generado expectativas en el caso de la aceituna de mesa, dos de los productos extremeños afectados.

El presidente de Asaja Extremadura, Angel García Blanco, explica que el aceite de oliva ha experimentado una subida de los 2,6 a los tres euros/kilo, un incremento "significativo" del 15%.

Con la retirada de aranceles las compañías españolas no tienen que recurrir a aceite de países del Magreb para esquivar las restricciones, lo que beneficia al producto de comunidades como la extremeña.

La retirada temporal de los aranceles ha abierto por tanto nuevas perspectivas para el aceite, como también para la aceituna de mesa, a la espera de que la decisión vaya ahora más allá de los cuatro meses de tregua inicialmente anunciados y se prorrogue sine die.

La aceituna de mesa extremeña espera recuperar un mercado clave como el estadounidense, el cual apostaba tradicionalmente por este producto para preparados como las pizzas.

En este sentido preocupa que países competidores como Portugal o Grecia (para los cuales no existían estas restricciones) hayan aprovechado la situación para ganar cuota de mercado en lo relacionado con la aceituna de mesa.

El objetivo es “reabrir el mercado existente anteriormente”, para lo cual uno de los retos será recuperar el periodo perdido durante los últimos años como consecuencia de las decisiones tomadas por el anterior presidente estadounidense, Donald Trump.

García Blanco en las mismas declaraciones a la agencia Efe ha lamentado que los países “utilicen los productos agrarios como moneda de cambio en sus negociaciones internacionales”, pues todo ello provoca unas repercusiones “muy negativas” para el campo, como ha acontecido en este caso con los aranceles estadounidenses, que han afectado a las ventas de países como España o Italia.

Los productos extremeños también se han beneficiado de los acuerdos alcanzados entre la Unión Europea y el Reino Unido para que puedan seguir exportándose con regularidad tras el "Brexit", como así está pasando en efecto.

https://www.eldiario.es/extremadura/agroeste/aceite-oliva-sube-15-perspectiva-volver-exportar-estados-unidos_1_7359349.html

La subida del precio en origen ya se deja notar en las ventas de virgen extra, que crecen la mitad que en 2020

Publicado por [Revista Almaceite](#)

El tirón del consumo de los hogares frente al estancamiento de canal Horeca de hostelería y restauración ha provocado que durante muchos meses las distintas categorías de aceite de oliva, salvo el orujo de oliva, sean las únicas que crecen en ventas. En los dos primeros meses del año, las cifras de las envasadoras de Anierac muestran como en su conjunto, las ventas de aceite de oliva en estos dos primeros meses del 2021 ascienden a 54,55 millones de litros, es decir, un 7,49% más que en el mismo periodo del 2020.

Unas cifras positivas pero que comienzan a mostrar -y lo harán con más fuerza a partir de Mayo- la subida de precios en origen. Se está ya viendo con mucha claridad en la categoría de aceite de oliva virgen extra, la que ha liderado el crecimiento en ventas en el último año y que ha visto como en los dos primeros meses del año su comercialización ha crecido en acumulado un 4,58%, ni la mitad que lo hizo en el año anterior. Los precios del virgen extra en origen, con operaciones en la horquilla del 2,80-2,90 euros/kilo según calidades, unido a la escasez de producto de gran calidad, auguran un entorno de ventas mucho más ajustados en este año 2021 para la categoría reina del aceite de oliva español.

Está por ver si en los próximos meses el precio en origen del virgen extra de calidad supera los 3 euros/kilo, cómo envasadoras y grandes superficies son capaces de mantener precios

por debajo de los 4 euros/litro en los lineales para las primeras marcas, y con ello evitar el parón de las ventas.

Una situación, motivada por la menor calidad global del producto, de la que se está aprovechando -tras varias campañas de ostracismo- el aceite de oliva virgen. En el acumulado del año 2021 el oliva virgen ha crecido un 32,6% en ventas. Este mayor tirón del aceite de oliva se ha dejado notar en sus cotizaciones en origen, con un estrechamiento de su diferencial de precios frente al virgen extra del entorno de los 15 a 20 céntimos.

El oliva intenso también lo ha hecho en un 13,6%, beneficiándose de la mayor oferta en el mercado de lampantes y precios más ajustados. El suave crece un 3,91%.

Los que no levantan cabeza son el resto de categorías de aceites vegetales, muy sacudidas por el parón de bares, restaurantes y colectividades. En el caso del girasol se deja un 17% en los dos primeros meses del año y más de 8,5 millones de litros. Mientras, los de semillas caen un 24% y el de orujo de oliva, muy dependiente también de las frituras en Horeca, un 13,6%.

En los cinco primeros meses de la campaña 20/21 se han puesto en el mercado 142,42 millones de litros, cantidad superior a la que salió en el mismo periodo de la campaña anterior, que alcanzó la cifra de 132,33 millones de litros. El aceite de oliva virgen extra, con 58,22 millones de litros acumulados, presenta una subida de un 3,31%.

<https://revistaalmaceite.com/2021/03/29/la-subida-del-precio-en-origen-ya-se-deja-notar-en-las-ventas-de-virgen-extra-que-crecen-la-mitad-que-en-2020/>



¿Qué factores dan firmeza al mercado del aceite de oliva español?

Sigue la tónica alcista de los precios en origen

Olimerca.- El mes de marzo se va a cerrar en el sector del aceite de oliva con muy buenas noticias para agricultores y almazaras. Los precios en origen siguen su línea alcista, sobre todo en la categoría de aceite lampante y virgen, habiendo llegado ya la oferta a los 2,50€/kg

y los 2,70€/kg respectivamente; mientras que en el caso de la categoría virgen extra la oferta en estos momentos no baja de los 2,80€/kg hasta los 3,20€/kg para las máximas calidades. Buenas noticias que parece que se pueden consolidar en las próximas semanas si tenemos en cuenta los tres principales factores que están incidiendo en estos momentos sobre la operatividad del mercado.

La eliminación de los aranceles de EE.UU para los aceites de oliva envasados con origen en España:

Esta es una de las mejores noticias de este mes de marzo. Sin duda, gracias a esta medida no sólo nuestros exportadores podrán incrementar las ventas de aceite de oliva de origen España al mercado norteamericano, sino que al mismo tiempo permitirá incrementar nuestras exportaciones a Italia, que se habían frenado de manera importante. Ahora, otro punto a tener en cuenta es como asume la industria envasadora y exportadora el incremento de costes, sin que se puedan mermar el ritmo de salidas. De momento, se habla de que la media mensual de salidas podría fijarse en el entorno de las 140.000 toneladas.

El segundo factor importante es que las importaciones de aceite de oliva, que llevaban a cabo nuestros industriales y que tenían como destino EEUU, ahora no serán tan necesarias lo que sin duda supondrá un mayor ritmo de compras en el mercado español.

Y el tercer factor a tener en cuenta está en el balance final de la campaña en producción, y que se conocerá en pocos días, pero que desde la propia Junta de Andalucía ya reconoce.

En resumen, nos encontramos en un marco positivo de valorización de nuestros aceites de oliva y que no debería de sufrir grandes variaciones en el corto plazo; sobre todo si no queremos volver a asistir a esos picos alcistas en el lineal que tanto afecta a la demanda por parte del consumidor final.

Tras casi tres meses de subidas de precios en origen, en breve vamos a poder comprobar en el punto de venta como va a repercutir la gran distribución su incremento de costes en el PVP de la botella.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/que-factores-dan-firmeza-al-mercado-del-aceite-de-oliva-espanol/a7e6c85fbd5b4389117eb1510b78e87a>

Estudian un nuevo combustible de aviación a base de aceite de oliva

Las pruebas se realizan en Francia de la mano de Airbus, DLR, Rolls-Royce y Neste. La compañía Airbus, el centro de investigación alemán DLR, Rolls-Royce y el productor de combustible sostenible para aviación Neste se han unido en el proyecto 'Emisión e impacto climático de combustibles alternativos' (ECLIF3) que analiza los efectos del uso de combustibles sostenibles, en el que se emplea, entre otros aceite de oliva, en las emisiones y el rendimiento de las aeronaves.

Según publica Traveldaily.com los hallazgos del estudio, que se llevará a cabo en tierra y en el aire utilizando un avión Airbus A350-900 propulsado por motores Rolls-Royce Trent XWB, respaldarán los esfuerzos que se están llevando a cabo actualmente en Airbus y

Rolls-Royce para garantizar que el sector de la aviación esté listo para el uso a gran escala de biocombustible como parte de una iniciativa más amplia para descarbonizar la industria. Las pruebas del motor de liquidación de combustible, incluido un primer vuelo para verificar la compatibilidad operativa del uso de combustible sostenible para aviación al 100% con los sistemas de la aeronave, han comenzado recientemente en las instalaciones de Airbus en Toulouse, Francia.

A estos le seguirán pruebas de emisiones de vuelo que comenzarán en abril y se reanudarán en otoño, utilizando el Falcon 20-E de DLR para llevar a cabo mediciones e investigar el impacto de las emisiones del uso del combustible sostenible.

Mientras tanto, se establecen más pruebas en tierra que miden las emisiones de material particulado para indicar el impacto ambiental del uso de este tipo de combustible en las operaciones del aeropuerto.

Tanto las pruebas en vuelo como en tierra compararán las emisiones del uso de combustible sostenible al 100% producido con tecnología HEFA (ésteres y ácidos grasos hidroprocesados) con las del queroseno fósil y el queroseno fósil bajo en azufre.

Este combustible será proporcionado por Neste, la Universidad de Manchester del Reino Unido y el Consejo Nacional de Investigación de Canadá proporcionarán mediciones y análisis adicionales para la caracterización de las emisiones de partículas durante las pruebas en tierra.

La paralización de la aviación por la pandemia ha provocado que las empresas de fabricación de aviones estén construyendo menos aviones, lo que les da tiempo a desarrollar formas de ser más respetuosas con el medio ambiente.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/estudian-un-nuevo-combustible-de-aviacion-a-base-de-aceite-de-oliva/98cbba8b74f412e1fb032bc577f60e88>



MOVIALSA
Extracción de Aceites

Grupo Huertas

Móvil: 639 07 32 34 - Tel.: 926 58 96 50 - Fax: 926 58 96 51 - Móvil: 2 13610 Campo de Criptana - Ciudad Real - España
aceites@movialsa.es - www.movialsa.es

La producción de aceite de oliva cae un 30% en Portugal

Concluye la campaña con 108 millones de litros

Olimerca.- Concluida la recolección de aceitunas para aceite de oliva en Portugal, y tras una campaña en la que las condiciones meteorológicas no han sido las más óptimas, el Instituto Nacional de Estadística de este país apunta que la producción de 2020 ha sido un 30% menor a la de la campaña anterior.

Si en 2019 se obtuvieron con 154 millones de litros, en 2020 se quedaron con 108 millones de litros, un descenso motivado por la disminución en la cantidad de aceitunas, así como por el menor rendimiento de éstas debido a la adversidad meteorológica.

Sin embargo, la situación no es homogénea en todo el país. En el interior norte las lluvias caídas al final del ciclo de producción han dado lugar a un aumento en el calibre de las aceitunas de los olivares tradicionales de producción de secano, con incrementos de producción estimados en comparación con la campaña de 2019.

Por el contrario, en Alentejo, donde predominan olivares modernos de regadío modernos (y, en consecuencia, menos dependientes de las lluvias) la campaña ha sido menos productiva. Esta región es la principal productora de aceite de oliva (en las últimas cinco campañas ha producido alrededor de 3/4 del aceite de oliva nacional), y a pesar de la caída en la producción, las características químicas y organolépticas del aceite producido se encuentran dentro de los parámetros de calidad normales, destacan desde el Instituto portugués.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/la-produccion-de-aceite-de-oliva-cae-un-30-en-portugal/8a9d2bdbfaa356bcbcc41603ca8a25a7>



PLAN DE MANTENIMIENTOS PROGRAMADOS
ANTICIPÉSE Y AHORRE DINERO

20% DESCUENTO
ENTRE ENERO Y ABRIL

15% DESCUENTO
ENTRE MAYO Y JUNIO

EN SERVICIO DE REPARACIONES EN TALLER Y REVISIÓN TÉCNICA DE ALMAZARAS

976 466 020
953 284 023

@ posventa@pialisi.com
info.spain@pialisi.com

GRUPPO
PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pialisi.com

El aceite de oliva la alternativa a las grasas trans y la grasa más saludable y natural

La UE limita el contenido de grasas trans en los alimentos desde próximo día 1 de abril y el Dr. Ángel Gil nos explica en un vídeo como podemos evitar el consumo de esta grasa y sustituirlo por aceite de oliva

El Dr. Ángel Gil, habla de las grasas saludables en la alimentación

No todas las grasas son saludables. Los expertos recomiendan las grasas insaturadas, como las presentes en los aceites de oliva, cuyo componente mayoritario es el ácido oleico *“El aceite de oliva no solo tiene su influencia saludable por el ácido oleico, también por sus compuestos bioactivos que ejercen un efecto muy beneficioso para la salud y para la prevención de numerosas enfermedades crónicas”*, afirma Ángel Gil, presidente de la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT).

El próximo día 1 de abril entra en vigor la limitación de la presencia de grasas trans en los alimentos que se comercialicen en la Unión Europea, siempre y cuando no estén presentes de manera natural en ellos. Así lo establece el Reglamento (UE) 2019/649 de 24 de abril de 2019, que fija el límite para la presencia de estas grasas en dos gramos por cada 100 gramos de grasas presentes en los ingredientes. Se cumple así con la indicación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) que recomienda que la ingesta de ácidos grasos trans debe ser lo más baja posible en el contexto de una dieta adecuada desde un punto de vista nutricional. Una sugerencia que la Organización Mundial de la Salud (OMS) ya lanzó en 2018 cuando solicitó la eliminación de las grasas trans en la producción industrial de alimentos.

Los aceites de oliva se erigen como la alternativa saludable y natural al consumo de grasas poco recomendables como las trans.

Limitaciones que se apoyan en una amplísima base científica, como nos explica Ángel Gil, catedrático del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Granada y presidente de la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT): *“Se limitan los ácidos grasos trans porque se ha demostrado, a lo largo de numerosos estudios, que son realmente muy negativos para la salud porque inducen a enfermedad cardiovascular, diabetes y otras comorbilidades asociadas a enfermedades crónicas”*.

Pero, expertos como el **catedrático Ángel Gil** advierten que esta noticia no debe inducirnos a error. No podemos meter en el mismo saco a todas las grasas: *“La grasa es fundamental para la vida. La OMS, el Instituto de Medicina de EE.UU. y la EFSA recomiendan que los adultos tomemos entre el 20% y el 35% de nuestra energía en forma de grasa. Las grasas no sólo cumplen la misión de darnos energía, sino que también son componentes estructurales de nuestros tejidos. Para la constitución de nuestras membranas celulares necesitamos grasa”*, afirma el doctor galardonado recientemente con el premio Sir David Cuthbertson Lecture Award 2021 (segundo investigador español que logra este reconocimiento).

Tanto la OMS como la EFSA recomiendan que los adultos tomen entre el 20% y el 35% de nuestra energía en forma de grasa

En ese sentido, considera que es fundamental que el consumidor sepa diferenciar los distintos tipos de grasas, sus efectos sobre nuestra salud y dónde encontrarlas:

Las grasas trans se forman cuando el aceite vegetal pasa por un proceso llamado hidrogenación. *“Era frecuente que estas grasas trans aparecieran en productos como margarinas y en productos utilizados en pastelería para generar una grasa de consistencia sólida”,* indica el experto, que confirma que prácticamente han desaparecido de la dieta de los europeos.

- Las grasas saturadas. *“Las organizaciones internacionales, entre ellas la EFSA, recomiendan que su consumo sea reducido. En general, organismos como la OMS indican que debiéramos tomarlas en un porcentaje menor del 10% de la energía”,* explica el doctor Gil. Son las típicas grasas presentes en alimentos de origen animal. Aunque también las podemos encontrar en las vegetales: *“Algunos aceites vegetales, como el de palma y el de coco, tienen una cantidad muy elevada de ácidos grasos saturados”.*
- Finalmente, tenemos las grasas insaturadas que los expertos califican como las “saludables” y de las que encontramos dos tipos fundamentales. *“Unas grasas insaturadas que contienen los ácidos grasos esenciales linoleico y linolénico en cantidades relativamente importantes”,* que encontramos de forma preferente en los aceites vegetales, incluidos los aceites de oliva. Además, continúa el científico, *“hay una grasa insaturada muy importante que es el ácido oleico que está presente en el aceite de oliva y que es el componente mayoritario de todas nuestras células. Tenemos aproximadamente un 40% de ácido oleico en nuestras membranas”,* detalla el doctor Gil.

Los aceites de oliva, la grasa vegetal con mejores propiedades

Pero ni siquiera diferenciando los distintos tipos de ácidos grasos presentes en un aceite vegetal podemos hacernos una idea precisa de sus efectos para la salud. Nos falta un elemento en la ecuación que son los compuestos bioactivos, presentes también en estos aceites vegetales y que son los que marcan la diferencia. *“El caso de los aceites de oliva, particularmente del aceite de oliva virgen, es importantísimo. Hay una fracción que se denomina insaponificable y dentro de ella hay una cantidad elevada de tocoferoles que tienen actividad de vitamina E; pero hay también otros compuestos como polifenoles, terpenos, escualeno... Compuestos bioactivos que ejercen una función muy beneficiosa para el organismo. El consumo de aceite de oliva, especialmente de aceite de oliva virgen, contribuye a regular el colesterol y aumentar el colesterol “bueno”, que disminuye la incidencia de enfermedad cardiovascular”.*

Por ello, Gil subraya que no se pueden homologar los beneficios de los distintos aceites que el consumidor se encuentra en el lineal solo por su composición, porque *“los de semillas tienen que ser extraídos con solventes orgánicos y en ese proceso pierden los compuestos bioactivos. De forma que el consumo de aceite de oliva no solo tiene su influencia por tener ácido oleico, sino también por contar con compuestos bioactivos que se han demostrado en*

estudios epidemiológicos y de intervención que realmente ejercen un efecto muy beneficioso para la salud y para la prevención de numerosas enfermedades crónicas”.

Sobre la Interprofesional del Aceite de Oliva Español

La Interprofesional de Aceite de Oliva Español, organización sin ánimo de lucro formada a su vez por todas las entidades representativas del sector del aceite de oliva español, tiene como principal objetivo la difusión del producto en todo el mundo a través de su marca de promoción “**Aceites de Oliva de España**”. La campaña “**Ninguna cocina sin Aceites de Oliva de España**” forma parte de la estrategia promocional que la Interprofesional lanzó en septiembre de 2020 para dinamizar el consumo de este alimento en el mercado español, el primer destino de nuestros Aceites de Oliva. Está dirigida a ese consumidor que ha redescubierto los aceites de oliva como un elemento fundamental en su cocina e ingrediente indispensable para una alimentación saludable.

https://www.sportlife.es/nutricion/aceite-oliva-alternativa-grasas-trans-grasa-mas-saludable-natural_230650_102.html

¿Son saludables los fritos con aceite de orujo? Lo último de la ciencia

La fritura es una técnica de cocinado de los alimentos que no está reñida con una buena dieta. La clave es emplear la grasa adecuada y la calidad de la de oliva es indiscutible

Por mucho que nos empeñemos en afirmar en voz alta, y en convencernos a nosotros mismos, que los fritos son lo peor, la verdad es que los **fritos (que no la fritanga)** están muy ricos. ¿Hay algo más delicioso que unos **huevos fritos** en aceite de oliva (con sus **puntillas**) con patatas o que unos **boquerones fritos**? No se trata de enumerar todas las **apetecibles frituras** que conocemos, pero sí de **reivindicar su sabor** siempre que se hayan cocinado con un **aceite sano**, entre los que, como no podía ser de otra manera, destaca el de **oliva**.

Comer fritos más de cuatro veces a la semana aumenta el riesgo de hipertensión, obesidad e hipercolesterolemia

Ahora bien, esta defensa choca con la recomendación de **dieta saludable**, que abarca la calidad de los alimentos, la forma de prepararlos, las cantidades que se ingieren, las horas de las comidas, etc. Existe suficiente evidencia científica acerca de lo poco **aconsejable que es la fritura**: incrementa notablemente el **contenido calórico** (100 gramos de **patata hervida** aportan 75 kcal y frita 290 kcal y más de 17 g de grasas, según la Base de Datos Española de Composición de Alimentos, **Bedca**); comer fritos más de cuatro veces a la semana aumenta el riesgo de desarrollar **hipertensión, obesidad, hipercolesterolemia y diabetes tipo 2**, como ha encontrado un **estudio** desarrollado por la **Universidad de Harvard**, y pueden contener **acrilamida** (que se forma de la reacción química entre

azúcares y el aminoácido asparagina a temperaturas por encima de 120°C), una sustancia **genotóxica, neurotóxica y carcinógena**.

Lo último de la ciencia

Pero un trabajo (todavía **no publicado**), desarrollado por la investigadora **María Victoria Ruiz Méndez**, del Instituto de la Grasa-CSIC, concluye que la **fritura**, además de mejorar la apariencia y la palatabilidad de un alimento, también beneficia a su contenido en determinados **compuestos de interés nutricional** (con propiedades hipotensoras, **antiinflamatorias** e inhibidoras de la absorción de colesterol) y a su perfil lipídico.

La investigación ha comparado **diferentes tipos de aceite**: girasol alto oleico, **girasol alto oleico** con antiespumante, de **semillas** y de orujo de oliva. Los beneficios apuntados son claramente superiores con el aceite de **orujo, que es más estable** que los otros, y después de un uso discontinuo (como el que se hace en los hogares o en la restauración) mantiene un **25% de escualeno** (un compuesto orgánico que también se encuentra en el hígado de tiburón y en el [germen de trigo](#), con efectos positivos para la salud ocular y cardiovascular), un **75% de fitoesteroles**, un 60% de ácidos triterpénicos (oleanóico, ursólico y maslínico, con propiedades antioxidantes y anticancerígenas) y el 100% de **alcoholes alifáticos**, que aumentan el **colesterol HDL** (bueno) y disminuyen hasta un 30% el LDL. Además, conserva la **vitamina E**.

El nuevo estudio completa a otro [anterior de Gloria Márquez](#), investigadora del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición (**ICTAN-CSIC**), que ya comprobó los beneficios para la salud del aceite de orujo pero también su **alta estabilidad y durabilidad**. Así, los compuestos bioactivos se mantienen en fritura continua hasta la número **17 en el aceite de girasol alto oleico** y hasta la **21** en el de orujo de oliva, en el que la estabilidad se ha observado a lo largo de 40 usos.

Esa mayor estabilidad térmica hace que se incorporen más **compuestos saludables** en los fritos en aceite de orujo que en los de semillas o girasol.

Los hallazgos no significan '**barra libre**' de **fritos**, sino que no hay que demonizarlos, siempre que se hagan en un aceite de buena calidad, como es el de orujo de oliva; con una **temperatura alta** (pero sin que se queme el aceite) y teniendo en cuenta el **tipo de alimento** (si deja sabores o residuos).

¿Es bueno el aceite de orujo?

El aceite de orujo de oliva es el **mejor para fritura**; sin embargo, en 2001 perdió su hueco debido a una **alerta alimentaria** (motivada por la presencia de benzopireno en el aceite de **orujo refinado**) que lo inmovilizó cautelarmente. La confianza del consumidor se resintió y, en la actualidad, el 85% de la **producción se exporta** a Italia, Estados Unidos y Emiratos Árabes.

Como explican desde la **Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (Oriva)**, que ha financiado los dos estudios del CSIC, esta se **extrae** de los **restos** que quedan después **del primer prensado de las aceitunas** del que se obtienen los aceites virgen extra, virgen y de oliva. Después de un proceso de **extracción y refinado** se consigue una mezcla del aceite de orujo de oliva con una pequeña proporción de aceite de oliva virgen extra o de oliva virgen. “El resultado es un aceite que **suma a las propiedades** del aceite tradicional las de la **piel y el hueso** de la aceituna, convirtiéndolo en el **mejor aceite para la fritura**”, subrayan desde Oriva.

Así pues, la clave no está en la técnica (fritura), sino en el medio en que se realice, y el **orujo de oliva es una estupenda opción**.

https://www.alimente.elconfidencial.com/consumo/2021-03-30/saludables-fritos-aceite-orujo-oliva_3013015/

Punto y final del Curso Avanzado de Responsable de Proceso y Conocimiento del entorno para la elaboración del Aceite de Oliva

La Escuela de Negocios AOI Business School ligada a [Juan Vilar Consultores Estratégicos](#) han completado la primera edición del programa Curso Avanzado de Responsable de Proceso y Conocimiento del entorno para la elaboración del Aceite de Oliva. La formación fue impartida de forma virtual y con una asistencia de 130 alumnos procedentes de todos los puntos de la geografía española, portuguesa e italiana.

Este programa surge fruto del compromiso conjunto de AOI Business School y el profesorado de primer nivel, procedente de organizaciones referentes en el sector oleícola como son: AEMODA, Agromillora, Agroisa, Bioento Farm, CBH Agro Innova, Caja Rural de Jaén, Centro Técnico y de Formación en Oleicultura Sierra de Alcaraz, EC2C, Fede Pulverizadores, FOSS, GEA Iberia, Guillermo García Muñoz, Herpasur, IFEJA Ferias Jaén - Expoliva, Lagar do Prado, New Holland, Olimaker, SEOBirdlife, SMART FLIGHT y Juan Vilar Consultores Estratégicos, con la formación y la actualización del conocimiento en los avances producidos en la olivicultura y en el proceso de producción de aceite de oliva teniendo en cuenta los principios de economía, sostenibilidad, productividad y calidad en su elaboración.

Se han estudiado todos los eslabones de la cadena de valor, desde la olivicultura, técnicas de cultivo, tendencias en las plantaciones de olivar, avances en la maquinaria empleada en las labores de cultivo y recolección, agricultura de precisión, protección del cultivo con inteligencia predictiva, análisis en profundidad de la influencia de las operaciones de cultivo en la calidad del AOVE, preparación de la aceituna para la extracción del AOVE, gestión de la calidad de la almazara y almacenamiento, conservación y envasado del AOVE; la innovación tecnológica en plantaciones de olivar como estrategia para la mejora de la renta neta del sector productor, digitalización de la industria oleícola, estrategias competitivas de aplicación en el sector oleícola, generación de valor para los subproductos del olivar, a influencia de las instituciones en la promoción en el sector oleícola y el apoyo financiero y el

estudio de la actual situación del sector de elaboración de aceite de oliva, tendencias, retos y estrategias.

Los alumnos recogerán su diploma en el acto de clausura durante la celebración de Expoliva y serán obsequiados con un libro.

<https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/346997-Punto-final-Curso-Avanzado-Responsable-Proceso-Conocimiento-entorno-elaboracion-Aceite.html>

“¿Los aceites de oliva cuentan con fecha de caducidad? El aceite de oliva virgen no es homogéneo y cada uno tiene perfiles sensoriales y estabilidades diferentes”

Entrevista a Diego Luis García, investigador del Instituto de la Grasa

David Pozo

¿Cuál es el tiempo útil de un aceite de oliva virgen y de qué depende? A lo largo de toda la cadena de producción y de distribución hasta llegar al domicilio del consumidor nuestros aceites de oliva vírgenes pasan por distintas condiciones de temperatura y de luz. Desde el [Instituto de la Grasa](#) (CSIC) se ha estudiado cómo influyen estos dos elementos en la frescura y la calidad organoléptica de los aceites. Diego Luís García, investigador del centro adscrito al CSIC, explica las estrategias analíticas utilizadas con este fin y el efecto protector de los envases.

¿Tiene el consumidor claro el tiempo útil del aceite de oliva? ¿De qué depende esa vida útil?

Probablemente, el consumidor tiene una idea más difusa o no tan clara del tiempo de vida útil en comparación con otros alimentos, aunque sí conoce de forma intuitiva que un aceite fresco es deseable a uno que esté almacenado por mucho tiempo. Y eso lo diferencia de otros alimentos, donde el consumidor sí que está acostumbrado a comprobar la fecha de consumo preferente. De todas formas, esa percepción del consumidor varía mucho. Mientras que hay consumidores que no se fijan nunca en la fecha, hay otros que sí que la consultan pero no saben muy bien qué significa o qué decisión tomar respecto a esa fecha.

También encontramos diferencias dependiendo de si el consumidor pertenece a un país productor o no, ya que en este último caso la confusión suele ser aún mayor. Se da el caso de turistas que compran un AOVE de excelente calidad cuando visitan España y que van utilizando el aceite en ocasiones especiales durante meses, e incluso años, sin caer en la fecha de consumo preferente y en que ese aceite se debería consumir idealmente en poco tiempo.

Diego Luís García, investigador del Instituto de la Grasa, centro adscrito al CSIC.

¿Sería necesario incidir con campañas específicas hacia el consumidor?

La respuesta de un consumidor respecto a cuál es la fecha de consumo preferente de un aceite de oliva, incluso perteneciendo a países productores, puede diferir muchísimo. En este sentido, las campañas al consumidor siempre son bienvenidas y han demostrado tener efecto. No obstante, estas campañas deben ir dirigidas siempre hacia una divulgación de información desde un punto de vista positivo y con el objetivo de aumentar la confianza del consumidor y que éste aprecie el aceite de oliva virgen como un producto de alto valor. Considero que este tipo de mensajes han de ir incorporados en campañas de consumo más generales dirigidos a incorporar el aceite de oliva virgen en nuestra dieta.

¿De qué depende esa vida útil?

El aceite de oliva virgen no es homogéneo y su variabilidad es alta, cada uno con sus perfiles sensoriales y con estabilidades diferentes. En nuestras instalaciones disponemos de aceites de oliva virgen almacenados que aguantan años en una nevera, en cambio otros se enrancian en meses. Su vida útil dependerá de múltiples factores, de la temperatura, la presencia de luz, envase, tiempo de almacenamiento y de la composición química del aceite y especialmente en la cantidad de antioxidantes.

¿Suele haber deficiencias en el almacenamiento de los aceites a lo largo de la cadena de distribución?

No hablaría de deficiencias, ya que los sistemas de distribución se han perfeccionado mucho. Más bien se trata de que los aceites de oliva vírgenes poseen muchas características que pueden variar dependiendo de la variedad u otros factores, y ello hace que su estabilidad sea variable de unos aceites a otros.

Y por ello, las estrategias de distribución se suelen adaptar a cada tipo de aceite, y cualquier control en ese sentido siempre es deseable. Especialmente, es interesante abordar estudios de estabilidad en condiciones moderadas más cercanas a las reales, y la industria está muy interesados en ellos porque hay una conciencia general de que cualquier investigación que profundice en ellos permitirá adaptar sus estrategias de distribución. Existe demanda de muchas partes del mundo, y al igual que otros aceites comestibles constituidos por lípidos puede alterarse y se debe conocer su evolución.

Frescura y calidad no son dos conceptos que vayan obligatoriamente unidos. ¿Por qué?

La calidad del aceite se va deteriorando a lo largo del tiempo, pero a la vez la calidad del aceite depende de muchos otros factores, como el estado de la aceituna y variables en la producción. Por ese motivo, calidad y frescura no es exactamente lo mismo, aunque obviamente son conceptos íntimamente relacionados. Un aceite puede perder frescura, pero puede mantener su calidad excelente, y al revés, puede ser fresco pero su calidad puede ser baja porque la materia prima con la que se ha producido no ha sido buena.

Desde el Instituto de la Grasa se ha participado activamente en un estudio sobre la estabilidad del aceite de oliva virgen mediante espectroscopia FTIR. ¿En qué consiste?

Consiste en usar un dispositivo denominado celda de malla (mesh-cell) en el que el aceite, una vez depositado en la malla, se incubaba en condiciones muy moderadas de luz y temperatura, y los espectros FTIR se pueden adquirir de forma secuencial en esas mismas celdas, pudiéndose medir de forma continua las alteraciones que experimenta.

No existe pretratamiento o manipulación de la muestra, simplemente se adquiere el espectro, no se separan los compuestos y las bandas obtenidas tendrán diferentes intensidades de pico dependiendo de la concentración de los diferentes grupos funcionales, principalmente hidroperóxidos en el primer estadio, y alcoholes y aldehídos en los estadios más avanzados. Con esta espectroscopía FTIR conseguimos una fotografía del estado oxidativo del aceite. Lo que observamos es la evolución de la muestra durante unos quince días dependiendo de las condiciones de almacenamiento (oscuridad o luz a 23°, 35° o 65 °C) y es muy curioso que hay aceites que pueden ser estables con oscuridad a 35°, pero inestable con luz a esa misma temperatura porque su concentración de pigmentos es alta. Por lo tanto, la información completa del grado de alteración del aceite en condiciones moderadas permite establecer diferencias de estabilidad.

Figura 1. Esquema de un análisis mediante mesh cell-FTIR para el estudio de la estabilidad de aceites en condiciones moderadas de temperatura y luz. Las muestras se incuban en celdas de malla ("mesh cell") bajo condiciones estandarizadas y se recogen espectros FTIR secuenciales de los aceites para el estudio de sus bandas espectrales.

En este sentido, habéis hecho estudios también con diferentes tipos de variedades. ¿Existen diferencias importantes dependiendo si el aceite está expuesto a una temperatura o una luz determinada?

Hemos encontrado diferencias entre variedades en la estabilidad de acuerdo con tantos otros estudios que se han publicado en este sentido. Al mismo tiempo, en dos aceites de la misma variedad hemos encontrado diferencias en la estabilidad, que se asocian a diferencias en concentración de fenoles o de pigmentos. Por ejemplo, estos últimos, son muy importantes en la fotooxidación. De esa forma, un aceite puede ser muy estable en una experiencia a 35 °C, pero no ser tan estable si se aplica luz a 400 lx.

La conclusión es que la luz es fundamental a la hora de estudiar la estabilidad de un aceite de oliva virgen.

Hablemos del papel del envase. ¿Cómo influye el envase en esta estabilidad del aceite?

La conclusión tras estudiar envases totalmente normales, mayormente de PET tintado, es que éstos tienen claramente una influencia en mitigar la fotooxidación si bloquean total o parcialmente la luz. En los envases tintados que bloquean parcialmente la luz hemos visto un efecto claro, sobre todo en las primeras horas de incubación en celdas de mallas. Ello indica que no es un efecto constante, sino que varía a lo largo del tiempo, y que depende de cómo los pigmentos del aceite, con implicaciones en la fotooxidación, van variando en ese tiempo. El hecho de tener un envase que filtre la luz tiene, por lo tanto, mucha más importancia al principio, cuando la fotooxidación puede ser alta.

¿Puede afectar de forma importante en los compuestos volátiles del aceite?

Al estudiar las características organolépticas y los compuestos volátiles de aceites almacenados durante más de 20 meses, hemos visto que en algunos aceites se notan cambios incluso en los primeros meses. No obstante, la aparición de defectos sensoriales detectables se aprecia en etapas muy avanzadas del almacenamiento. Hemos visto también, que estos cambios son muy diferentes de unos aceites a otros.

¿Y qué responde cuando le preguntan por cuál considera el mejor envase?

Lo que podemos proporcionar son los estudios realizados. No se pueden dar respuestas simples a algo tan importante como el envase. Hay muchísimos tipos de envases y la elección del mismo no depende solo de su utilidad a la hora de conservar un aceite, sino también de las estrategias de comercialización y que el producto sea atractivo para el consumidor. Para la exportación se suelen utilizar, por ejemplo, envases de lata, pero aquí el PET o el vidrio siguen siendo los más comunes, en otros aspectos, porque el consumidor valora ver el color del aceite.

<https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/346306-Los-aceites-de-oliva.html>