

LA CATA DE ACEITES DE OLIVA VIRGENES



EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

- **El análisis sensorial es el examen de los caracteres de un producto mediante los órganos de los sentidos. El análisis de las características sensoriales es imprescindible para el control de calidad de los alimentos.**
- **El análisis sensorial es una disciplina científica. Las características organolépticas de un producto son el conjunto de *cualidades o atributos* del mismo que pueden ser detectados por los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto) como el color, olor y sabor o flavor, fluidez.**
- **En el caso del aceite los sentidos que intervienen en el análisis sensorial son el gusto y el olfato. El color no se tiene en cuenta en el análisis sensorial del aceite con fines analíticos, porque dependiendo de la variedad o del grado de madurez de la aceituna podemos encontrar aceites más dorados o bien más verdosos, pero ambos pueden ser de categoría EXTRA.**

La cata de un aceite de oliva virgen consiste en localizar y medir la intensidad de sus sabores y aromas.

- **Prueba panel:** Es un ensayo organoléptico realizado sobre un producto, bajo condiciones controladas y por un grupo de catadores entrenados.
- **Para que un aceite sea de la máxima calidad, debe tener exclusivamente sabor y aroma a aceitunas frescas y sanas.**
- **Cualquier otro aroma producido por una elaboración o conservación defectuosa será considerado un defecto.**
- **Un aceite de oliva virgen deberá estar completamente libre de defectos para ser de la categoría extra.**

EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Atributos Positivos

- **Frutado aceituna:** Flavor que recuerda el olor y gusto del fruto sano, fresco y en su punto óptimo de maduración.
- **Frutado maduro:** Flavor del aceite obtenido de frutos maduros.
- **Frutado verde:** Flavor del aceite extraído de frutos aún verdes.
- **Picante:** Sensación gustativa de picor. Aceitunas verdes de principio de campaña. Variedad.
- **Amargo:** Aceitunas verdes de principio de campaña. Variedad.
- **Dulce:** No predominan los anteriores (no azucarado). El sabor dulce en el aceite se considera como la ausencia del amargo y/o picante. No a todos los consumidores les resulta agradable.

EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Otros Atributos Positivos

- **Manzana: Flavor que recuerda a dicho fruto.**
- **Hierba: Recuerda a la hierba recién cortada.**
- **Almendra: Recuerda a la almendra fresca o almendra seca y sana. Puede confundirse con rancio incipiente.**
- **Tomate, Aguacate, Plátano, Higuera....**

EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Atributos Negativos

- **Rancio:** Flavor característico de los aceites oxidados. Desagradable e irreversible.
- **Alpechín:** Flavor característico adquirido por el aceite a causa de una mala decantación y prolongado contacto con las aguas de vegetación.
- **Atrojado:** Característico de aceitunas amontonadas que han sufrido fermentación.
- **Avinado:** Recuerda al vino o vinagre.
- **Moho:** Obtenido de frutos amontonados largo tiempo con humedad, desarrollando hongos y levaduras.
- **Borras:** Flavor característico del aceite recuperado de los lodos de decantación.

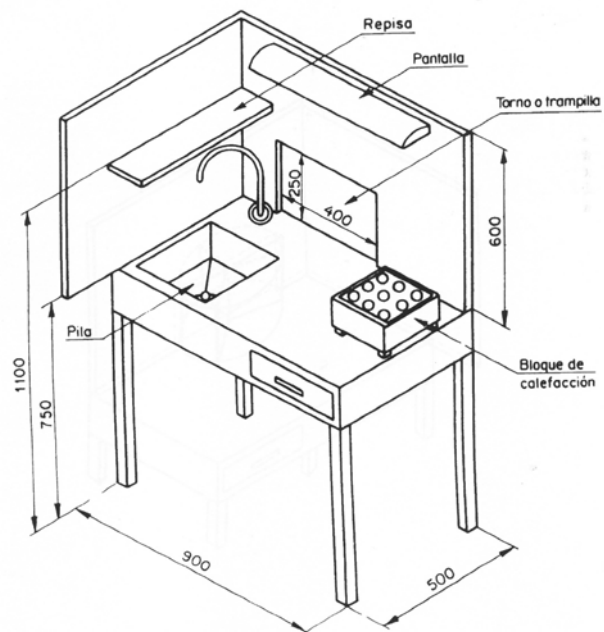
EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Otros Atributos Negativos



- **Apagado o plano:** Aceite de características organolépticas muy tenues, que ha perdido sus componentes aromáticos.
- **Tierra:** Aceite procedente de aceitunas con tierra o barro y no lavadas.
- **Esparto:** Aceitunas prensadas en capachos nuevos.
- **Gusano:** Aceitunas atacadas por mosca del olivo.
- **Viejo:** Aceite almacenado o envasado demasiado tiempo.
- **Orujo:** Sabor característico que recuerda al orujo.
- **Basto:** Aceites que producen en boca sensación densa y pastosa.
- **Cocido:** Aceite obtenido a altas temperaturas.
- **Metálico, Jabonoso, Pepino, Grasa de lico, máquina, etc.**

Sala de Catas de Aceites Toledo S.A.



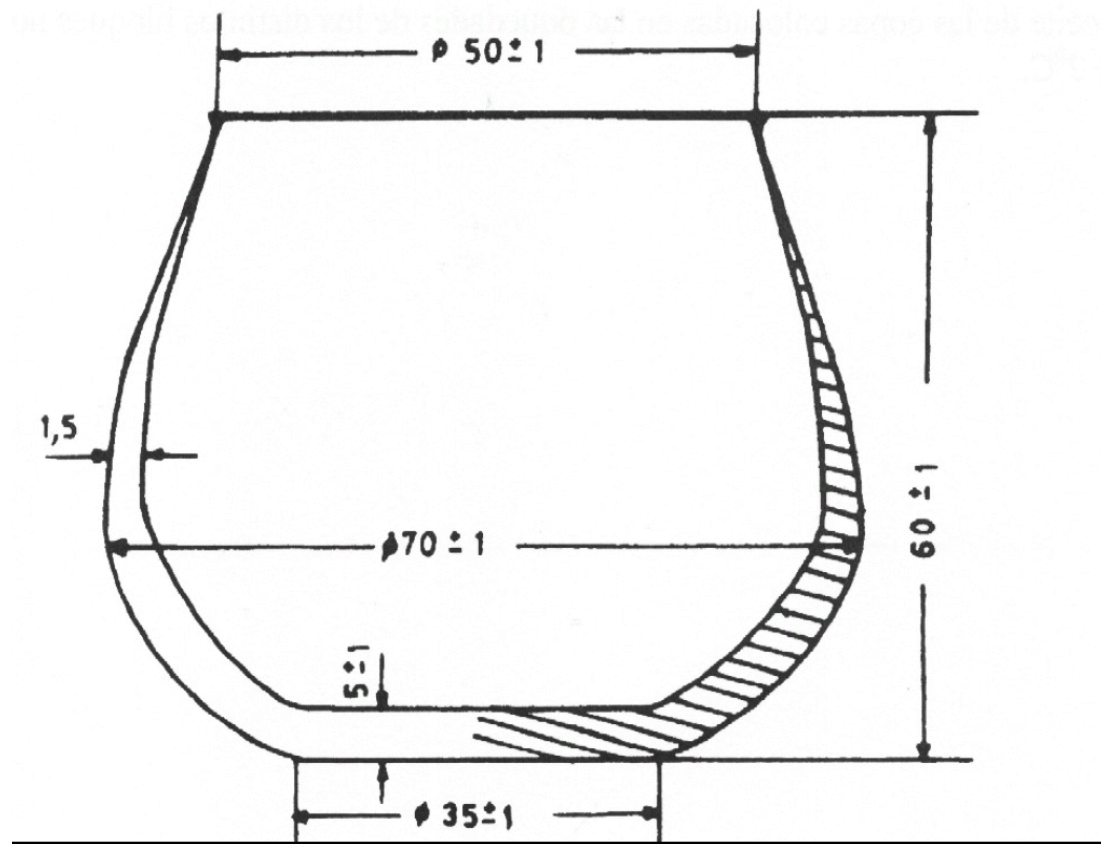
Cabina de catas



COPA de CATA de ACEITES



Modelo C.O.I.



Forma de degustación del aceite por un catador:

El catador tomará la copa, manteniéndola cubierta con un vidrio; separando el vidrio de la copa procederá a oler la muestra, haciendo inspiraciones suaves, lentas y profundas, hasta detectar los atributos positivos o negativos que tiene ese aceite y en qué intensidad. Este período no debe sobrepasar los 30 segundos. Si tiene algún problema tendrá que tomarse un pequeño descanso, antes de realizar otra prueba olfativa. A continuación se procederá a realizar la prueba del sabor. Para ello se tomará un pequeño sorbo de aceite. Es importante distribuir el aceite por toda la boca. La percepción de los cuatro sabores fundamentales -dulce, salado, ácido y amargo-, así como de los sabores propios del producto, se hace con distinta intensidad según las zonas de la lengua y el paladar.

El aceite se tiene que extender en cantidad suficiente y muy lentamente por la parte posterior de la lengua hacia los pilares del paladar y la garganta, concentrando la atención en los estímulos amargo y picante. En algunos aceites, ambos estímulos pueden pasar desapercibidos o el amargor quedar oculto por el picante. El hacer aspiraciones cortas y sucesivas, introduciendo aire por la boca, ayuda a extender el aceite por la cavidad bucal y a percibir por vía retronasal los componentes volátiles aromáticos. La sensación táctil hay que tenerla en cuenta, así como la fluidez, pastosidad y picor o escozor, cuando se detecten, y anotar su intensidad. Entre una valoración y otra hay que dejar pasar un tiempo (mínimo 15 minutos) y eliminar los restos de la anterior. Se recomienda masticar un trozo de manzana y tirarla en un escupidor. A continuación enjuagaremos la boca con agua a temperatura ambiente.

COMO CATAR UN ACEITE DE OLIVA

- **Mueva el vaso para impregnar de aceite sus paredes.**
- **Introduzca su nariz en el vaso para percibir los aromas del aceite.**
- **Perciba el frutado de aceituna y los aromas positivos u otros atributos**
- **Pruébelo introduciendo un poco en la boca de manera que impregne toda la cavidad bucal.**

Perciba los atributos:

- **Amargo (parte posterior de la lengua)**
- **Picante (garganta)**
- **Dulce (parte delantera de la lengua).**

- **Aspire aire para percibir otros aromas positivos o negativos por la vía retronasal.**

- **Anote en su hoja de cata los atributos positivos y negativos percibidos.**

- **Si se trata de un aceite virgen extra, no deberá haber percibido aromas o sabores extraños que indiquen que se trata de un aceite defectuoso.**

MONTES DE TOLEDO

COI/T.20/Doc. N° 15/Rev.1



Figura 1

HOJA DE PERFIL
(para uso del catador)

INTENSIDAD

**PERCEPCIÓN DE
LOS DEFECTOS:**

- Atrojado →
- Moho →
- Avinado – Avinagrado →
- Acido – Agrio →
- Borras →
- Metálico →
- Rancio →
- Otros (cuales) →

**PERCEPCIÓN DE
LOS ATRIBUTOS
POSITIVOS:**

- Frutado →
- Amargo →
- Picante →

Nombre del Catador:

Firma:

Código de la muestra:

Fecha:

Observaciones:



PANEL DE CATA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTAÑAS DE TOLEDO

Perfil de notas sensoriales percibidas y su intensidad

Clave de la muestra:



ATRIBUTOS POSITIVOS	0,0	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
Frutado de aceituna (verde y/o madura)										
Frutado de otras frutas:										
Manzana (verde y/o madura)										
Verde (hoja, hierba, tallos, ramitas)										
Almendra (verde y/o madura)										
Amargo										
Picante										
Almendrado										
Dulce										
Áspero - Astringente (*)										
Heno - Madera (*)										
Otros atributos tolerables:										
ATRIBUTOS NEGATIVOS	0,0	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
Metálico										
Temperatura (Tostado-Quemado)										
Agrio-Avinado-Avinagrado-Ácido										
Atrojado / Fermentado										
Putrido										
Moho - Humedad - Tierra (Suelo)										
Suciedad										
Borras - Turbios										
Rancio - Viejo										
Basto - Aceitón										
Otros defectos:										

DEFECTOS	Puntuación
Ninguno	9,0
	8,5
	8,0
	7,5
	7,0
	6,5
Apenas percibidos (1,0 - 2,0)	6,0
	5,5
Percibidos con intensidad ligera-media (2,5 - 3,5)	5,0
	4,5
	4,0
Percibidos con gran intensidad (4,0 - 5,0)	3,5
	3,0
	2,5
	2,0
	1,5
	1,0

Aceite desequilibrado: si / no

Observaciones:

Desequilibrado: cuando alguna de las notas amargo y/o picante tenga una intensidad superior en dos puntos o más al resto del perfil, se considerará al aceite desequilibrado y se le podrá restar medio punto de la nota final que le correspondiera, debiendo hacerlo constar en el recuadro correspondiente.

Nota: las notas indicadas con un asterisco no puntúan pero pueden bajar la puntuación, si se encuentran con una intensidad ligera, sin descalificar el aceite.

Apellidos y Nombre:

Fecha: