

CALIDAD DIFERENCIADA DE LAS ACEITUNAS NEGRAS OXIDADAS DE MANZANILLA CACEREÑA.

Chamizo-Calero, F., Redondo-Redondo, S., Montaña, A.
Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario "Extremadura".

Introducción

La aceituna negra oxidada constituye un alimento apreciado tanto por sus propiedades sensoriales únicas como por su perfil nutricional atractivo. La demanda creciente en mercados especializados exige la identificación y valorización de variedades diferenciadas que permitan satisfacer las expectativas del consumidor. Este estudio analiza y compara las características nutricionales, el perfil de ácidos grasos y la concentración de compuestos fenólicos de las variedades Manzanilla Cacerena (MC) y Hojiblanca (HB), con el propósito de evaluar la calidad nutricional y funcional de la variedad MC frente a la HB, ampliamente difundida en el mercado actual.

Materiales y Métodos

Se analizaron 4 muestras comerciales de aceitunas negras oxidadas de ambas variedades. La caracterización se realizó mediante análisis nutricional (humedad, cenizas, grasa, proteína, hidratos de carbono y NaCl), determinación del perfil lipídico mediante cromatografía de gases y evaluación de los compuestos fenólicos mediante método espectrofotométrico expresado en equivalentes de ácido gálico.

Resultados y Discusión

En la composición nutricional, la variedad MC presentó un porcentaje ligeramente superior en humedad comparado con HB. Asimismo, el contenido en grasa fue ligeramente inferior en MC respecto a HB. Las diferencias observadas en proteínas, cenizas, hidratos de carbono y contenido de NaCl entre ambas variedades fueron mínimas.

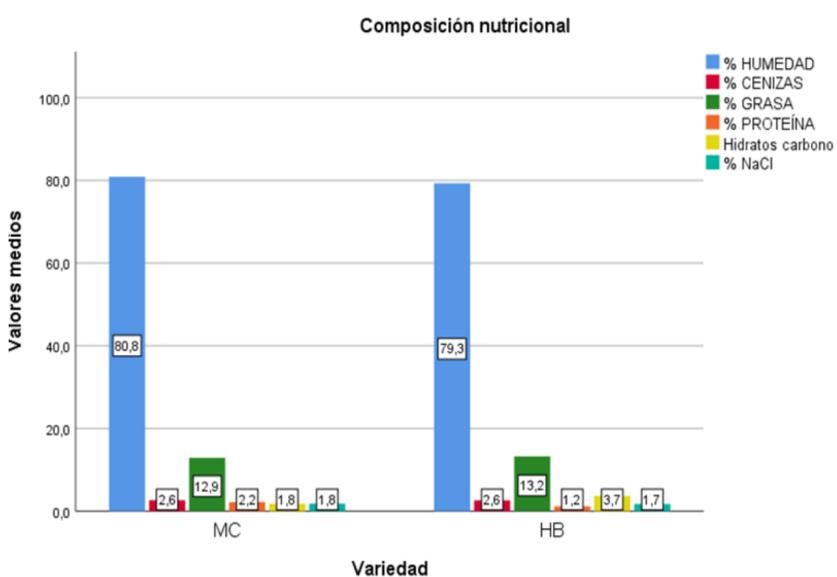


Gráfico 1. Composición nutricional variedades Manzanilla Cacerena (MC) y Hojiblanca (HB).

El perfil lipídico reveló diferencias importantes. La variedad MC mostró una concentración superior de ácido oleico sugiriendo un mejor perfil nutricional y mayor estabilidad oxidativa. Por otro lado, MC mostró una concentración inferior de ácido palmítico y ácido linoleico. Contribuyendo a un perfil más saludable en la variedad MC.

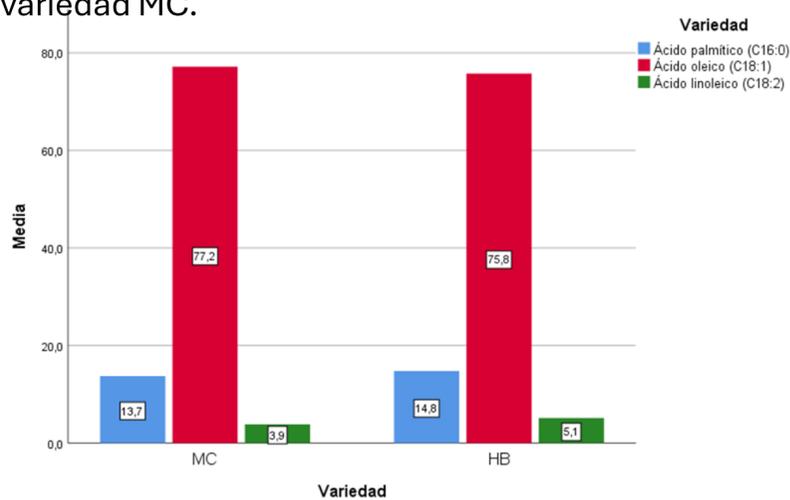


Gráfico 2. Composición de los ácidos grasos (%) principales en las aceitunas negra oxidada comerciales de Manzanilla Cacerena (MC) y Hojiblanca (HB).

Respecto a los compuestos fenólicos, la concentración en la variedad MC fue significativamente superior a la registrada en HB. Este resultado es particularmente relevante dada la importancia de los compuestos fenólicos como antioxidantes naturales.

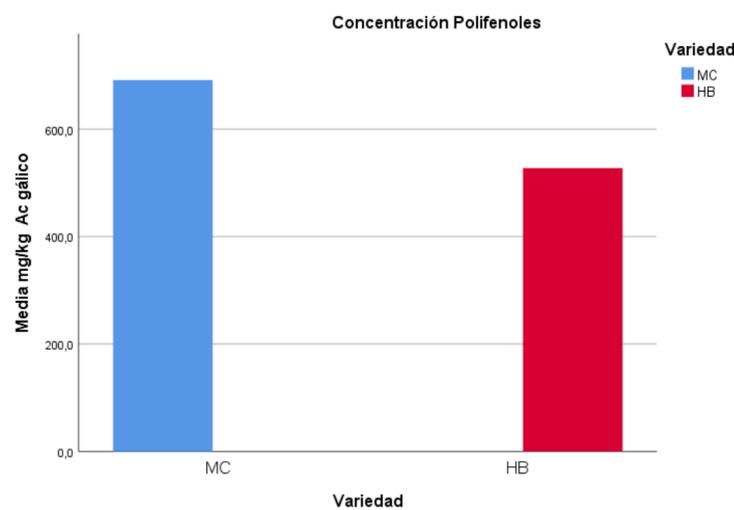


Gráfico 3. Concentración de polifenoles totales en variedades Manzanilla Cacerena (MC) y Hojiblanca (HB).

Conclusiones

Los resultados obtenidos destacan que la variedad MC posee un perfil nutricional y funcional superior al de la variedad Hojiblanca en aceitunas negras oxidadas, destacando particularmente en su contenido de ácido oleico y compuestos fenólicos. Estas diferencias sugieren que la variedad MC puede posicionarse favorablemente en el mercado, ofreciendo un producto diferenciado y con potenciales beneficios nutricionales y sensoriales superiores a las de otras variedades.