

ACCIONES PARA LA MEJORA DE LA RENTABILIDAD DEL OLIVAR MANZANILLA CACEREÑA

JORNADA FINAL
PLASENCIA

29/05/2025

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Sostenible



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:
Europa invierte en las zonas rurales

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) en un 85% dentro del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Extremadura 2014-2022, en la medida 16 "Cooperación" submedida 16.1 "Ayuda para la creación y el funcionamiento de grupos operativos de la AEI en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas", siendo el resto cofinanciado por la Junta de Extremadura en un 11,28% y por el Estado, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en un 3,72%.

4. Mejora de los procesos de elaboración de la aceituna MC: Elaboración y singularidad

4.1. REDUCCIÓN DE CONSUMO DE LEJÍAS

◆ Objetivo:

Sustituir NaOH por KOH en el cocido para **reducir** residuos **contaminantes** y **valorizar subproductos**.

◆ Ventajas del uso de KOH:

- Reducción del residuo alcalino.
- Conversión en **fertilizante agronómico** (sulfato de potasio).

◆ Metodología:

- Ensayos comparativos en dos industrias.
- Tratamientos con NaOH y KOH (al 3 % y 1,5 %).
- Seguimiento de textura, color , integridad de fruto y sensorial.

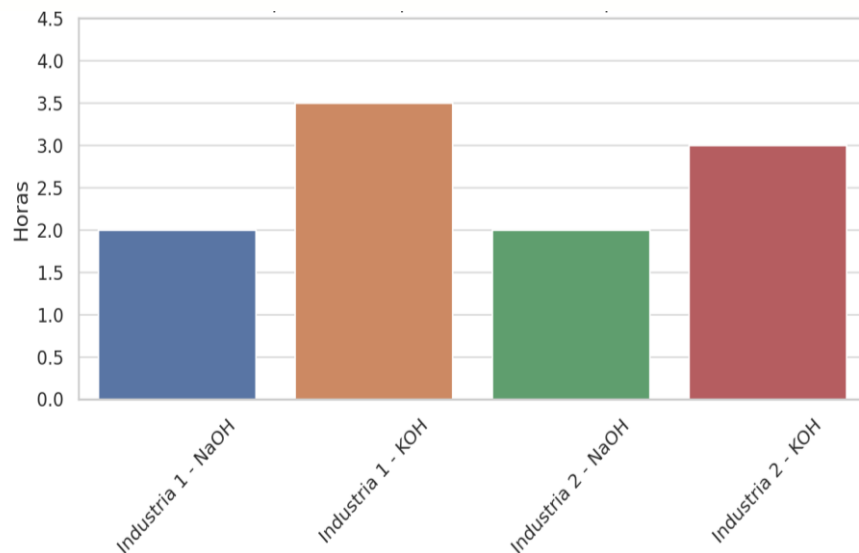


Muestras de aceitunas negras oxidadas cocidas en NaOH (a) y KOH (b) esterilizadas.

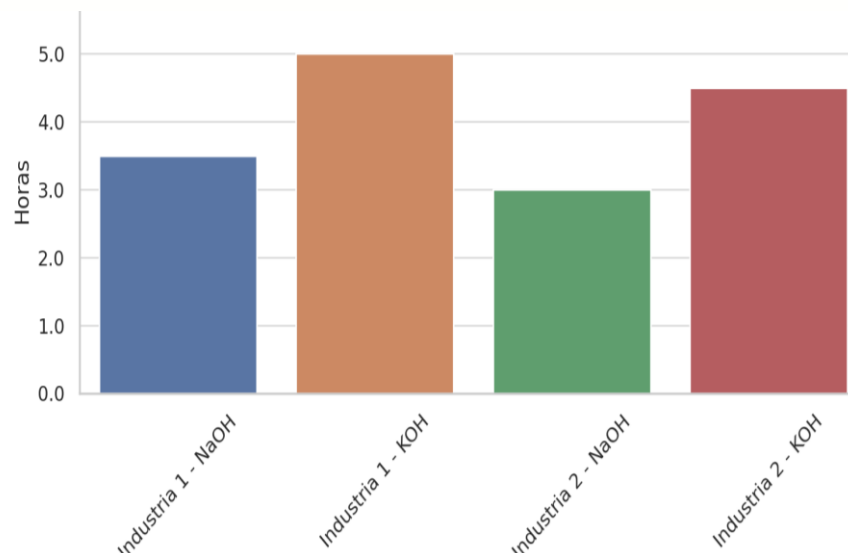


4.1. REDUCCIÓN DE CONSUMO DE LEJÍAS

CONCENTRACIÓN LEJIA : 3%



CONCENTRACIÓN LEJIA : 1,5%

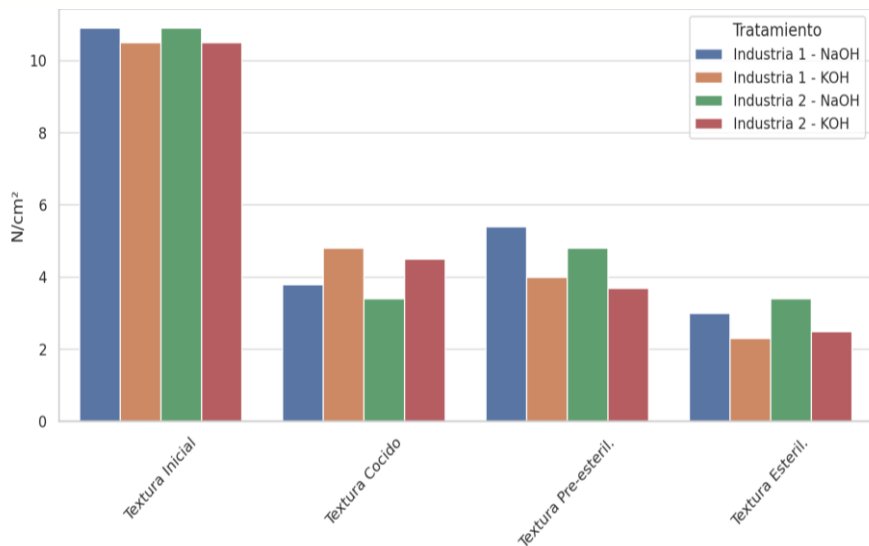


• **Concentración 3 %:**
KOH requiere +1 h que NaOH → cocido más gradual.

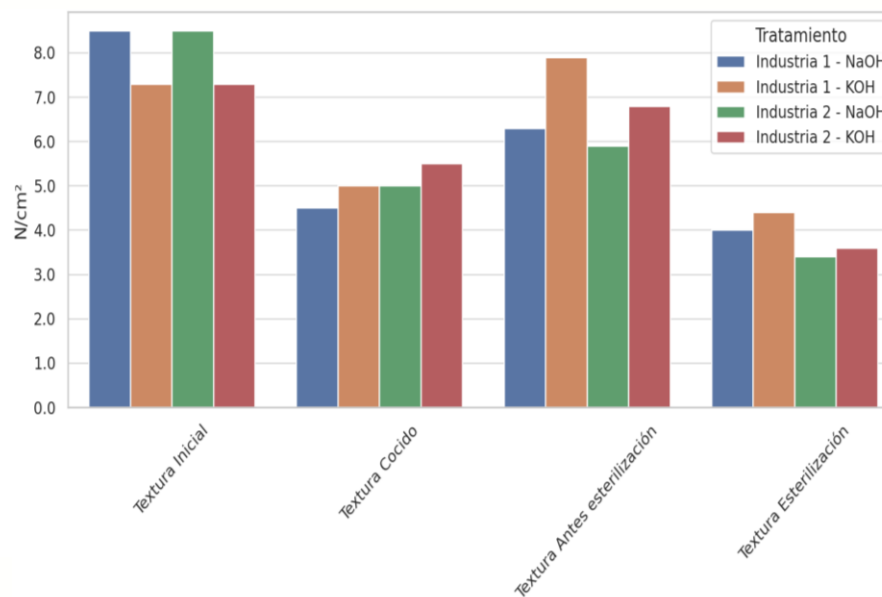
• **Concentración 1,5 %:**
Tiempos aumentan en ambos casos.
KOH mantiene diferencia → menor agresividad

4.1. REDUCCIÓN DE CONSUMO DE LEJÍAS

CONCENTRACIÓN LEJIA : 3%



CONCENTRACIÓN LEJIA : 1,5%



• **Textura inicial** similar en ambos casos → punto de partida homogéneo.

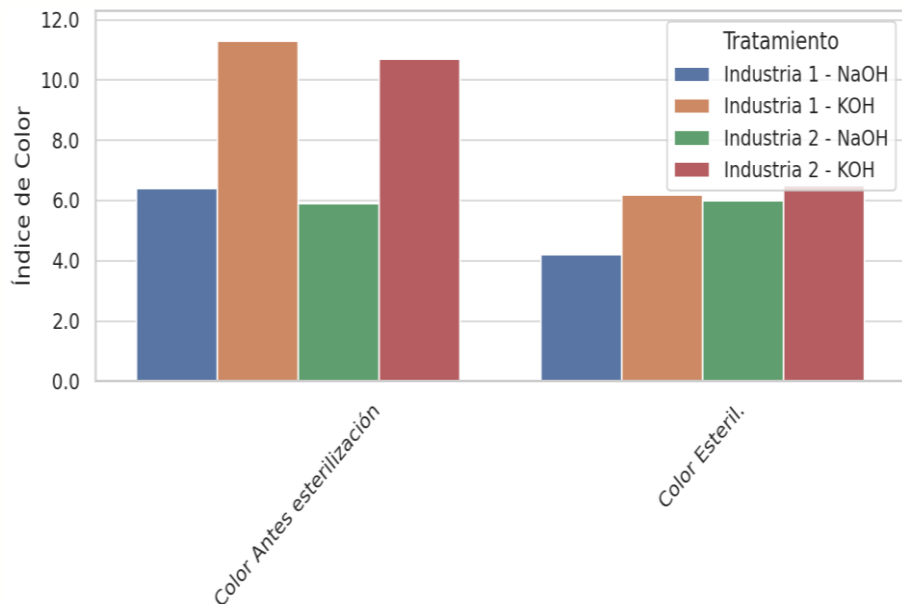
• **A 3 %:** Textura final muy baja, especialmente con KOH → mayor debilitamiento del fruto.

• **A 1,5 %:** Mejor recuperación de firmeza tras lavado y esterilización → KOH conserva mejor la integridad mecánica.

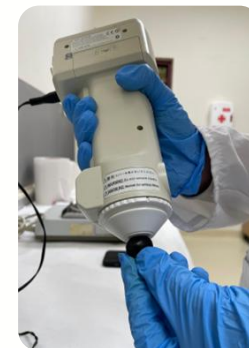
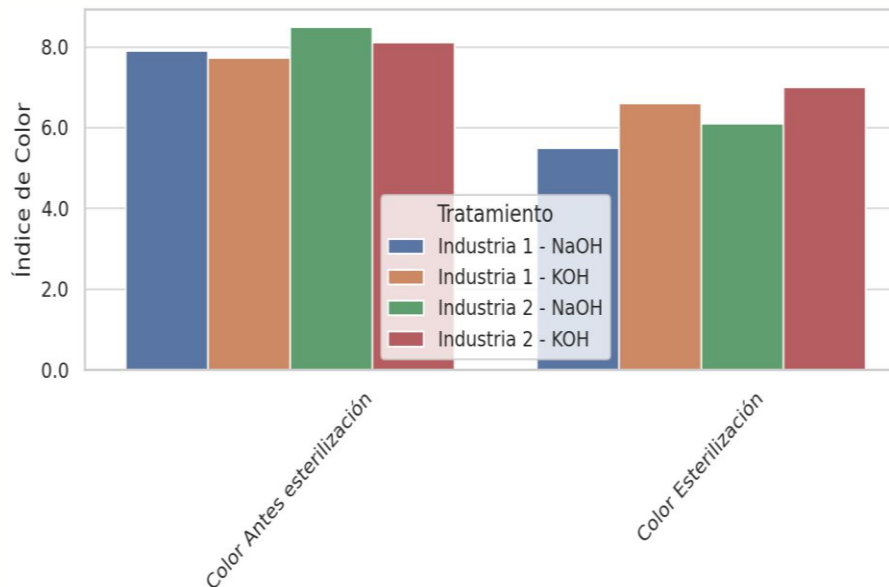
4. Mejora de los procesos de elaboración de la aceituna MC: Elaboración y singularidad

4.1. REDUCCIÓN DE CONSUMO DE LEJÍAS

CONCENTRACIÓN LEJIA : 3%



CONCENTRACIÓN LEJIA : 1,5%



• 3 %:

- NaOH y KOH valores de IC más altos → **color menos negro.**
- Alta variabilidad entre industrias y entre álcalis

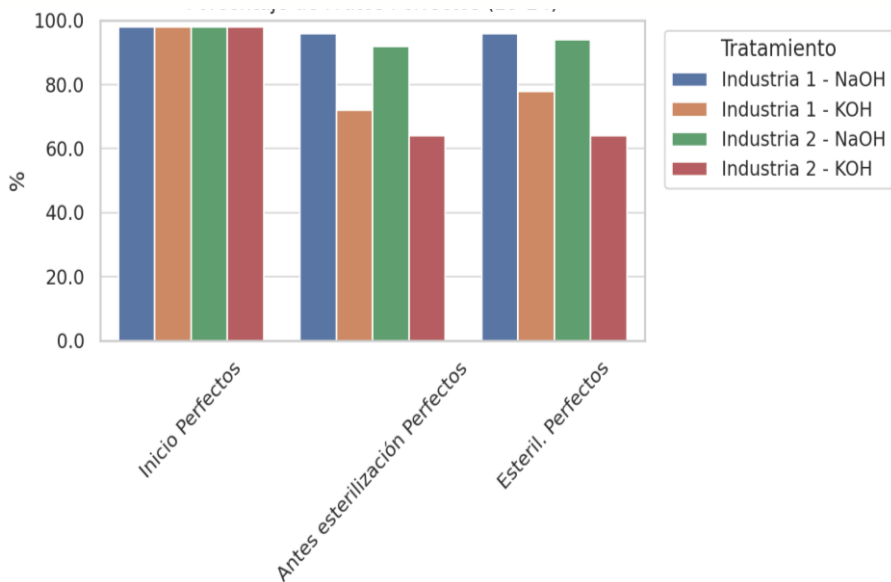
• A1,5 %:

- El índice de color disminuye → **aceitunas más negras.**
- KOH permite una **oxidación más homogénea y controlada..**

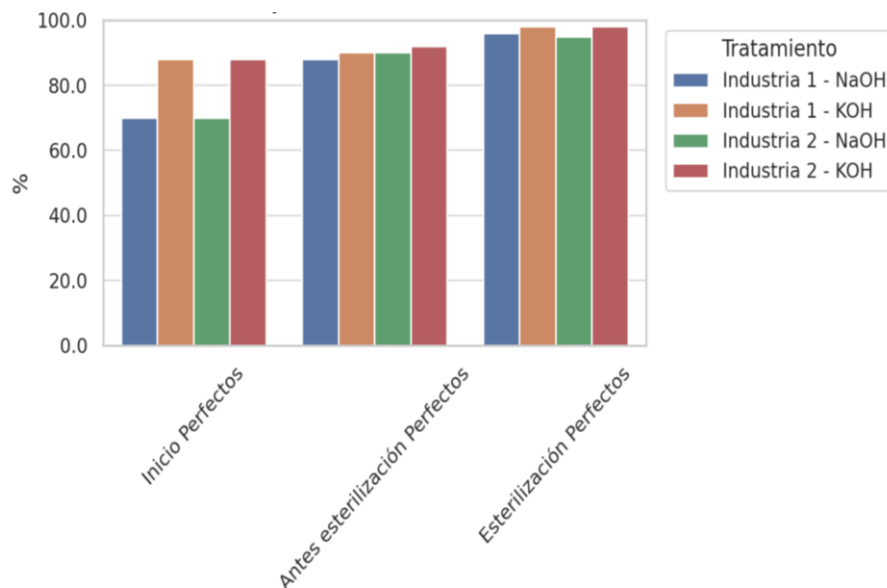
4. Mejora de los procesos de elaboración de la aceituna MC: Elaboración y singularidad

4.1. REDUCCIÓN DE CONSUMO DE LEJÍAS

CONCENTRACIÓN LEJIA : 3%



CONCENTRACIÓN LEJIA : 1,5%



• 3 %:

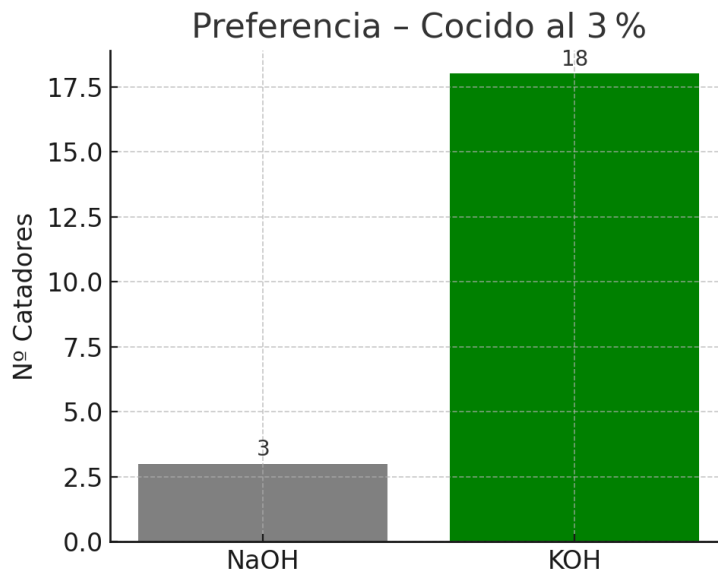
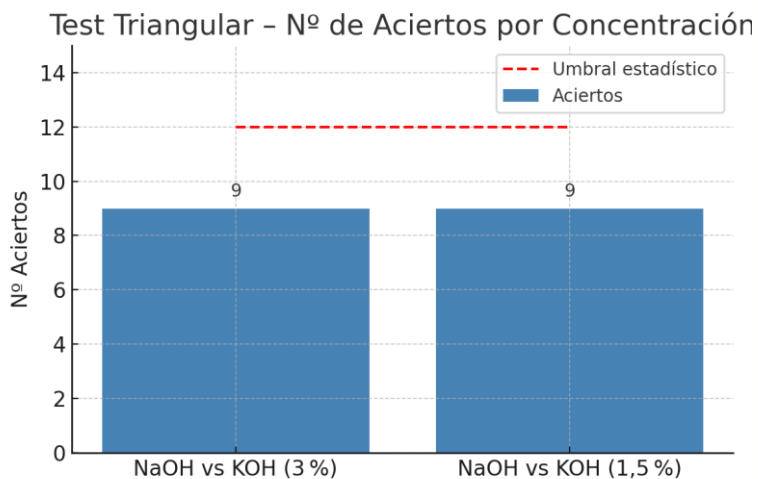
- Alta pérdida de integridad en especial con KOH (Industria 2).
- Disminución marcada tras esterilización → tejido debilitado.

• A1,5 %:

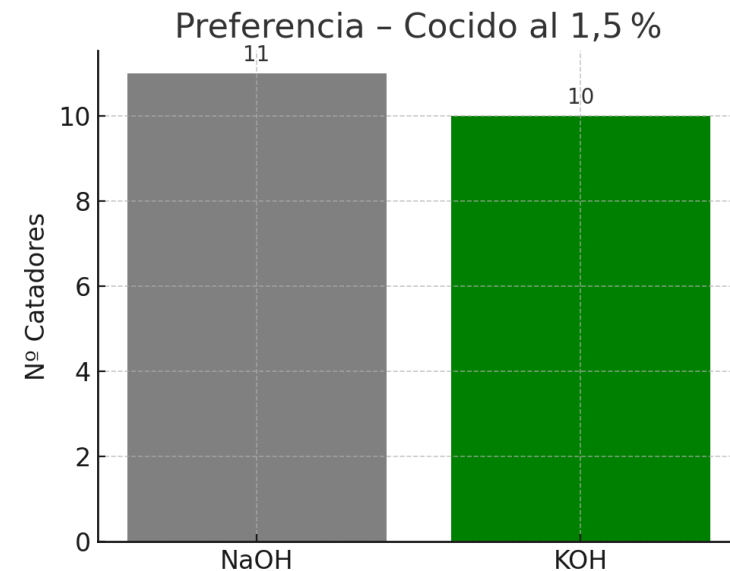
- Mayor porcentaje de frutos perfectos tras todo el proceso.
- KOH destaca por **mejor conservación de la integridad**.
- Reducción de la concentración mejora la resistencia térmica

4.1. REDUCCIÓN DE CONSUMO DE LEJÍAS

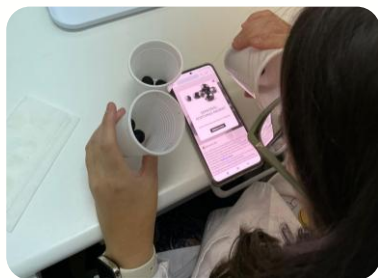
ANÁLISIS SENSORIAL



SIGNIFICATIVO



NO SIGNIFICATIVO



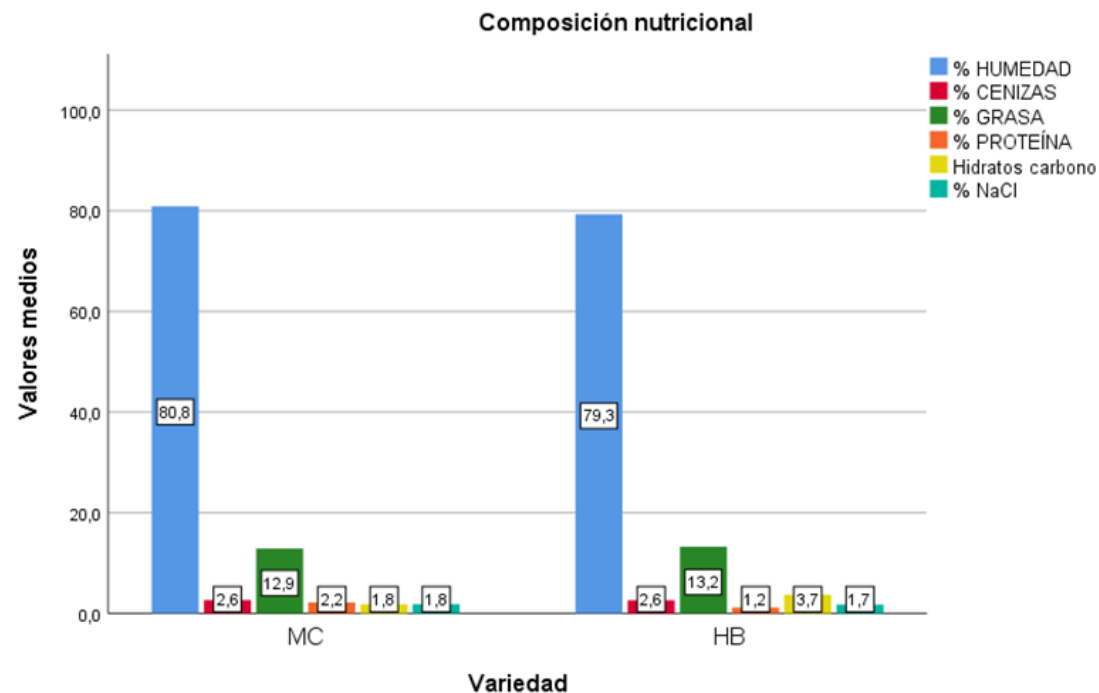
4.1. REDUCCIÓN DE CONSUMO DE LEJÍAS

	NaOH (Sosa cáustica)	KOH (Potasa)
Ventajas (Pros)	- Proceso de cocido más rápido - Oscurecimiento más rápido del fruto	- Mejor conservación de textura - Menor porcentaje de frutos rotos tras esterilización - Oxidación más gradual y homogénea - No diferenciación y Preferencia sensorial
Desventajas (Contras)	- Deterioro celular más brusco - Más variabilidad en color y textura - Genera residuo problemático sin valor añadido	- Requiere mayor tiempo de cocido - Color ligeramente menos oscuro - Volatilidad en el precio

4.2.SINGULARIDAD ACEITUNAS NEGRAS OXIDADAS MC

MC vs. HB

- + H% textura jugosa y agradable
- Niveles grasa parecidos, distinto perfil lipídico
- Menos hidratos de carbono



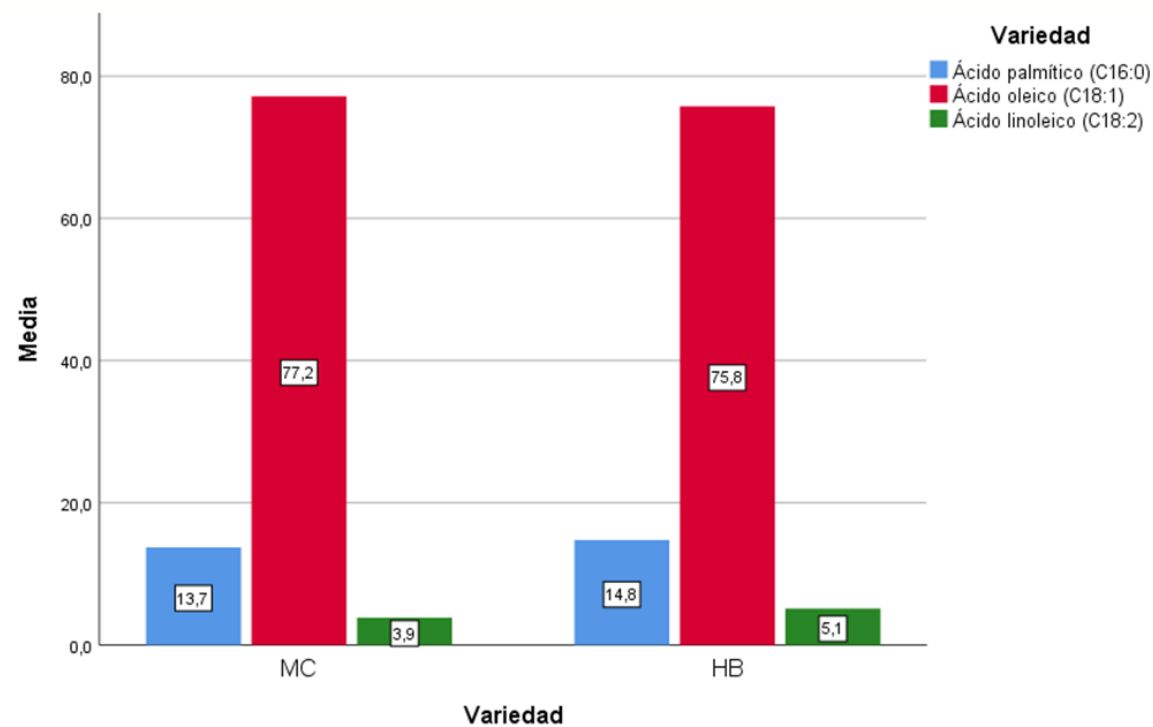
4. Mejora de los procesos de elaboración de la aceituna MC: Elaboración y singularidad

4.2.SINGULARIDAD ACEITUNAS NEGRAS OXIDADAS MC

MC vs. HB

+ % Oleico → Beneficio cardiovascular

- Linoleico y palmítico → + estabilidad ox.
mejor conservación producto

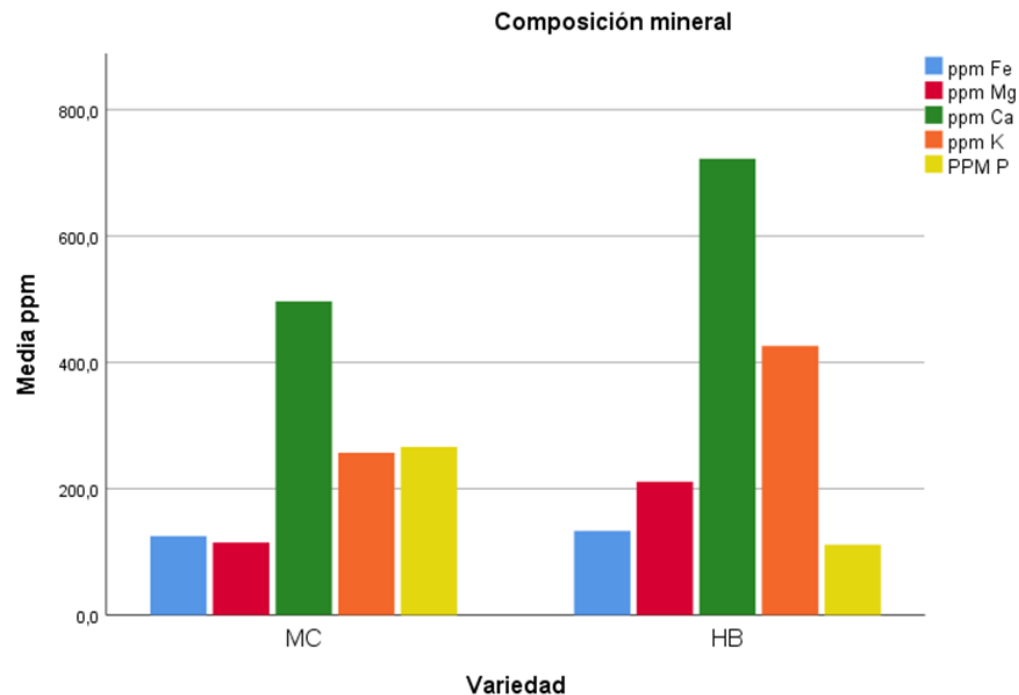


4. Mejora de los procesos de elaboración de la aceituna MC: Elaboración y singularidad

4.2.SINGULARIDAD ACEITUNAS NEGRAS OXIDADAS MC

MC vs. HB

+ Perfil equilibrado

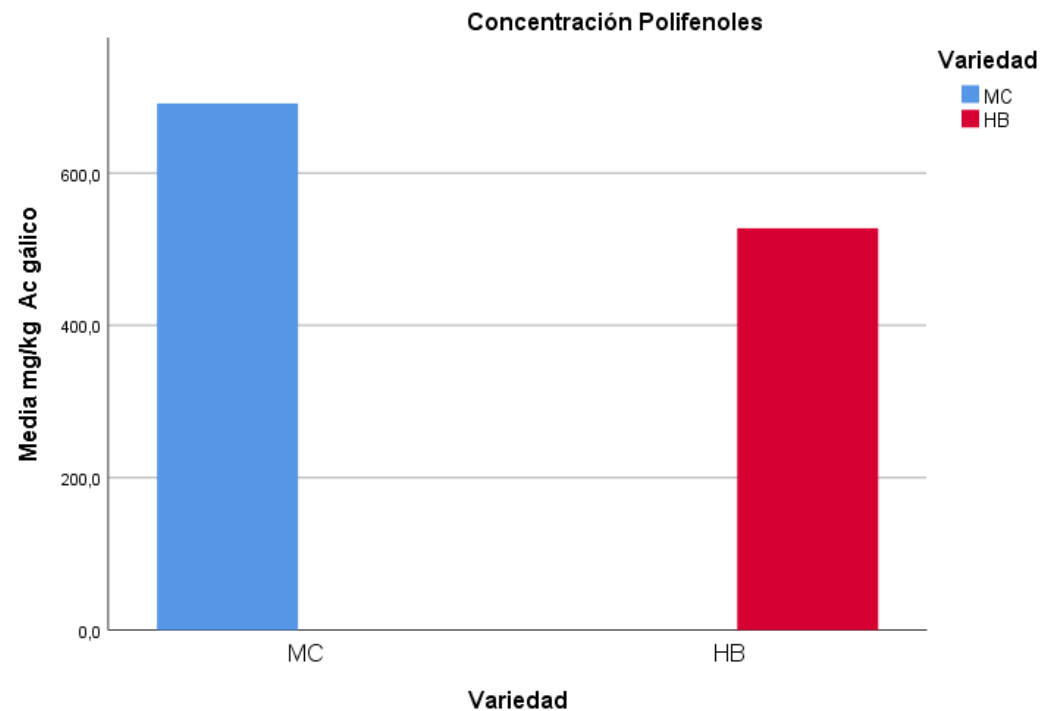


4. Mejora de los procesos de elaboración de la aceituna MC: Elaboración y singularidad

4.2.SINGULARIDAD ACEITUNAS NEGRAS OXIDADAS MC

MC vs. HB

+ Compuestos fenólicos

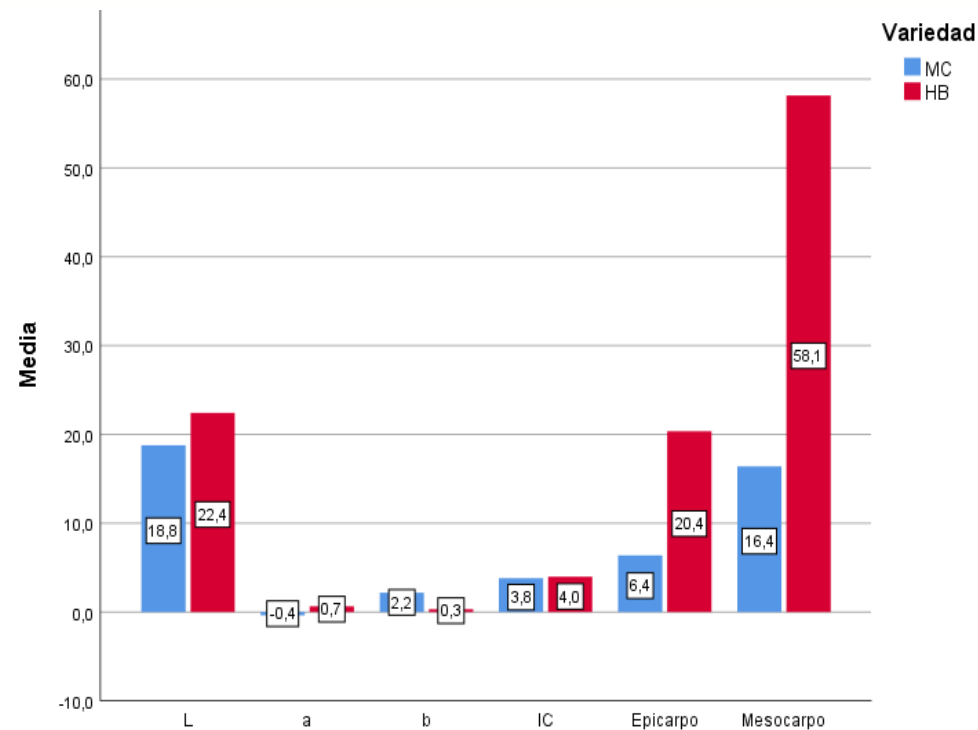


4. Mejora de los procesos de elaboración de la aceituna MC: Elaboración y singularidad

4.2.SINGULARIDAD ACEITUNAS NEGRAS OXIDADAS MC

MC vs. HB

- + Luminosidad e IC Atractivo punto de vista comercial
- Resistencia Epicarpo y Mesocarpo más blanda, más aceptabilidad sensorial.



4.2.SINGULARIDAD ACEITUNAS NEGRAS OXIDADAS MC

MC vs. HB

 Atributos funcionales	 Ventajas tecnológicas & comerciales	 Recomendaciones de valorización
✓ Alta proporción de ácido oleico ✓ Bajo contenido en ácidos grasos saturados ✓ Elevada concentración de compuestos fenólicos ✓ Altamente alineada con la Dieta Mediterránea	✓ Textura suave ✓ Coloración intensa y homogénea ✓ Mejor aceptación en mercados interno y de exportación ✓ Facilita procesos industriales y enriquece la experiencia sensorial	• Estrategias de diferenciación de marca • Destacar origen “Manzanilla Cacereña” y carácter saludable • Fomentar desarrollo sostenible de las comarcas productoras • Posicionar en nichos de productos funcionales y de calidad reconocida



Beneficiarios

Acenorca (Representante)

Jacoliva S.L.

Aceitunas Torres SL

Aceitunas Sanmer SL

Cooperativa del Campo San Sebastián

Cooperativa Local del Campo

San Francisco Javier

Subcontratados

Centro Tecnológico Nacional

Agroalimentario – CTAEX

Universidad de Extremadura

Colaborador

Cámara de Comercio de Cáceres

GRACIAS POR SU ATENCIÓN

CONTACTO: FÁTIMA CHAMIZO

E-MAIL: fchamizo@ctaex.com



Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) en un 85% dentro del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Extremadura 2014-2022, en la medida 16 "Cooperación" submedida 16.1 "Ayuda para la creación y el funcionamiento de grupos operativos de la AEI en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas", siendo el resto cofinanciado por la Junta de Extremadura en un 11,28% y por el Estado, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en un 3,72%.