

Las aceitunas del suelo pinchadas **SÍ** producen aceite **VIRGEN EXTRA**



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera.
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA y DESARROLLO RURAL



Finalmente, los aceites almacenados durante seis meses fueron clasificados en todos los casos dentro de la categoría virgen.

Tabla 3. Clasificación de los aceites de oliva vírgenes extraídos a partir de frutos de la variedad 'Picual' recolectados mediante diferentes sistemas y tras un almacenamiento de seis meses.

Tratamiento	Atrojado/ Borras	Mohoso/ húmedo	Avinado/ avinagrado	Rancio	Otros	Frutado	Amargo	Picante	Clasificación
Vuelo CV	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,8	5,4	6,3	EXTRA
Barredora CV	0,0	2,0	2,0	0,0	0,0	4,1	4,3	5,2	VIRGEN
Recolectora púas CV	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,4	5,0	6,3	EXTRA
Vuelo almacen.	1,2	1,4	2,6	0,0	0,0	2,7	3,6	4,2	VIRGEN
Barredora almacen.	1,5	1,8	2,3	0,0	0,0	3,2	3,0	3,9	VIRGEN
Recolectora púas almacen.	1,9	2,9	2,3	0,0	0,0	2,8	3,1	4,0	VIRGEN

Conclusiones

- La recolección directa del fruto del árbol ha dado lugar a los aceites máxima calidad, **virgen extra**, tanto justo en el momento de la recolección como en la almazara tras un almacenamiento del fruto de 20 horas.
- En general, el contacto del fruto con el suelo modifico en mayor o menor medida las características sensoriales y los parámetros de calidad del aceite respecto al fruto del árbol.
- Las recolectoras de púas Felipe Borras, en recolección de fruto derribado sobre suelo previamente limpio de hojas y frutos caídos de forma natural, dieron lugar a que los aceites fueran clasificados desde el punto de vista químico y sensorial como **virgen extra**, tanto en el momento de la recolección como en la almazara tras un almacenamiento del fruto de 20 horas.
- Los aceites de frutos derribados sobre suelo previamente limpio de hojas y frutos caídos de forma natural y recolectados mediante **barredora autopropulsada** mostraron una pérdida de calidad manifiesta tanto en molturación inmediata como en molturación tras 20 horas desde recolección. En todos los casos fueron clasificados dentro de la categoría **virgen**, fundamentalmente por sus características sensoriales.
- El contenido de etanol del aceite aumentó desde el momento de la recolección hasta su procesado a nivel industrial tras 20 horas de almacenamiento para los tres sistemas de recolección evaluados.

RECOLECTORAS DE ACEITUNAS

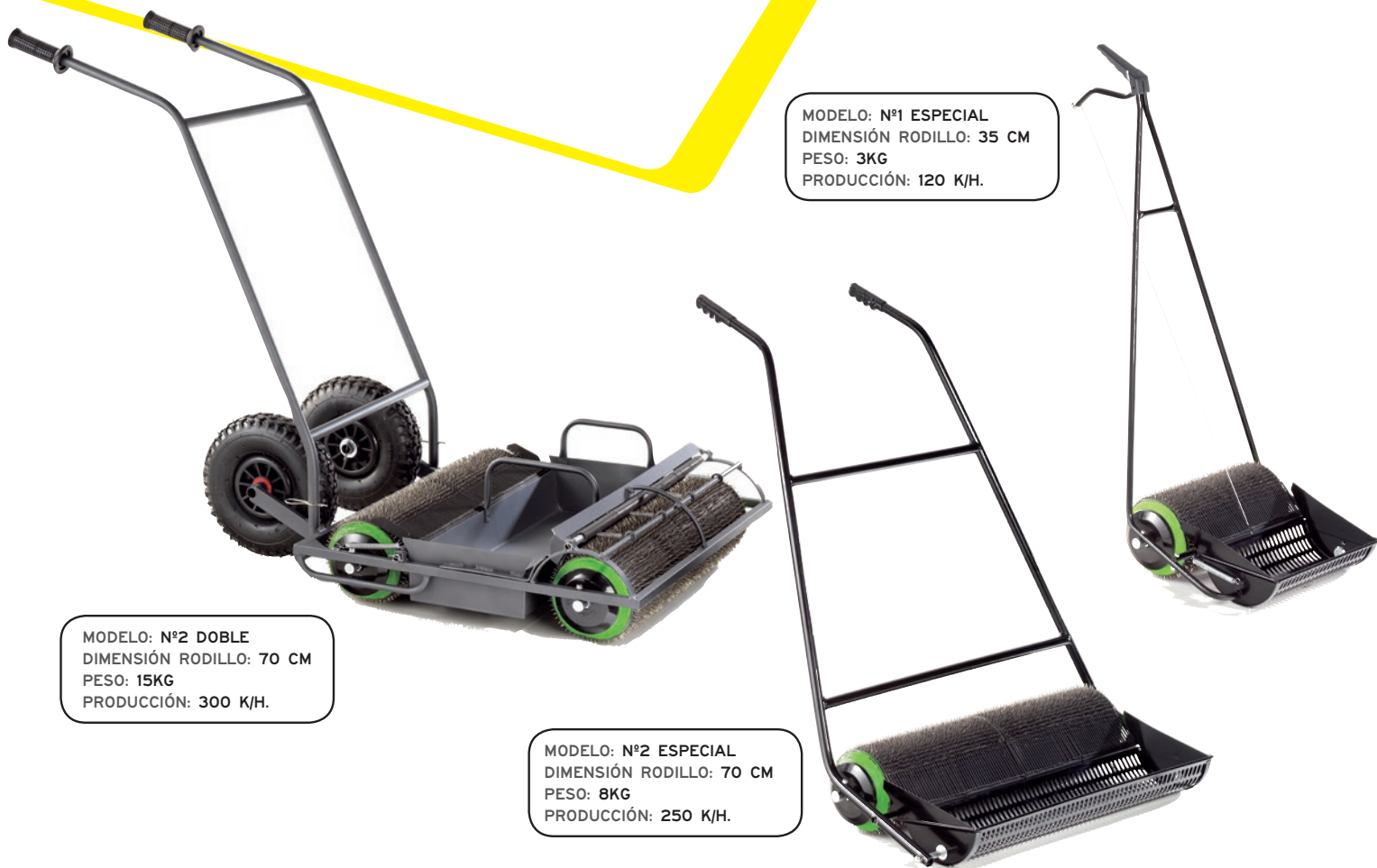


felipe borras S.A.

MAQUINARIA AGRÍCOLA



MODELO: VB16C
ANCHO TOTAL: 290 CM
DIÁMETRO RODILLO: 22,5 CM
PRODUCCIÓN: 2.100 / 2.400 K/H.
CAPACIDAD DE CARGA: 130 KG



MODELO: Nº1 ESPECIAL
DIMENSIÓN RODILLO: 35 CM
PESO: 3KG
PRODUCCIÓN: 120 K/H.

MODELO: Nº2 DOBLE
DIMENSIÓN RODILLO: 70 CM
PESO: 15KG
PRODUCCIÓN: 300 K/H.

MODELO: Nº2 ESPECIAL
DIMENSIÓN RODILLO: 70 CM
PESO: 8KG
PRODUCCIÓN: 250 K/H.