

Análisis FOQ

Acidez: 0.43 %A.Oleico

Índice de peróxidos: 7.23 meqO₂/Kg

K270: 0.20

K232: 1.89

Ceras: 68 mg/Kg

Ésteres etílicos: 24 mg/Kg

Los resultados del análisis indican que el aceite posee una calidad alta y estable:

El valor de la acidez se encuentra dentro del rango de un aceite de oliva virgen extra, además, sugiere un manejo adecuado durante el procesamiento y almacenamiento. Con un índice de peróxidos de 7.23 y un valor de K270 de 0.20, se confirma una mínima oxidación y una baja concentración de compuestos polares y oxidados, lo que garantiza su frescura y estabilidad. El bajo valor de K232 (1.89) indica una menor propensión a la oxidación. A pesar de la presencia de ceras (68), que puede afectar su claridad y estabilidad, los ésteres etílicos (24) contribuyen positivamente a su aroma y sabor.

El valor del contenido en ceras se puede deber a la variedad de olivo de la que proviene el aceite, Cornicabra, esta variedad es conocida por producir aceites de oliva con un contenido moderado a alto de ceras en comparación con otras variedades.

Bibliografía

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S030881461100570X>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814601001480>

<https://aocs.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1007/s11746-013-2222-3>