

Biología: ¿Cuál es el grado de maduración de la oliva en el aceite de oliva?

El **índice de madurez** depende del color de la piel y de la carne. Las olivas (aceitunas) se recogen de árboles representativos, de una forma aleatoria, para llenar un gran contenedor. Se sacan cien olivas al azar, y se coge una de las cien para representar cada uno de los ocho niveles de madurez que se indican en la tabla de abajo. El resto de las cien olivas se comparan con las de referencia y se clasifican en secuencia. Se cuenta el número de olivas en cada grupo. El índice de madurez de la oliva es la suma del número de olivas de cada categoría multiplicado por la puntuación, y dividida luego esa suma entre 100. Las olivas pueden alcanzar este grado de maduración antes o después durante el año dependiendo de la meteorología, pero las olivas recogidas año tras año con el mismo índice de madurez deben producir un aceite de sabor similar.

Color de la oliva	Puntuación
-------------------	------------

Verde oscuro

0

Amarillo verde

1

Color superior a menos de la mitad de la piel

2

Color superior a más de la mitad de la piel

3

Color completo o blanca

Biología: ¿Cuál es el grado de maduración de la oliva en el aceite de oliva?

4

Color completo, con menos de la mitad de la carne púrpura

5

Color completo, con más de la mitad de la carne púrpura

6

Color completo, púrpura hasta la corteza

7

El grado de madurez con el que se recogen las olivas es un factor determinante para el sabor del aceite de oliva. Dos aceites procedentes de olivas recogidas del mismo árbol, pero con una semana de diferencia en la recolección, pueden dar dos perfiles de sabor muy diferentes. Al igual que sucede con los frutos de otros árboles, las olivas más maduras tienen un sabor más dulce y afrutado debido al desarrollo de los alcoholes, ésteres y aldehídos. La maduración de la oliva depende de la temperatura, la luz del sol y el riego. Un otoño cálido puede provocar que la oliva madure rápidamente, dejando un margen de tiempo estrecho para recolectarla con un grado de madurez óptimo. Y al contrario, un otoño frío provoca que la oliva quede verde hasta bien entrado el invierno. Algunos agricultores se ven obligados a recoger la oliva verde para cubrirse contra los daños causados por las heladas.

En general, el contenido de aceite de las olivas aumenta cuando el fruto crece, y se estabiliza al alcanzar el tamaño máximo. Por tonelada de aceite los rendimientos pueden aumentar cuando la fruta madura más, debido a la deshidratación de las olivas.

Biología: ¿Cuál es el grado de maduración de la oliva en el aceite de oliva?

Solución única ID: #1008

Autor: Maduracion.com

Última actualización: 2008-11-05 20:12