



---

**PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS Y CARACTERÍSTICAS SENSORIALES EN ACEITES DE OLIVA VIRGEN  
MONOVARIETALES (ARBEQUINA, NEVADILLO, MANZANILLA) DEL SUR DE MENDOZA**

**Código:** L015-T1

**Resolución N°:** 3032/2022

**Fecha de Inicio:** 01/05/2022

**Fecha de finalización:** 30/04/2025

**Director:** SANTIBAÑEZ, María Eugenia

**E-mail:** [mesanti@fcai.uncu.edu.ar](mailto:mesanti@fcai.uncu.edu.ar)

**Codirector:** BALANZA, María Esther

**Integrantes:** CERVANTES, Marisa R.; BIGNERT, Marianela del Carmen; YUNES, Alberto N.; BURZICHELLI, Sebastián A.

**Resumen:**

Tal como lo define el COI, el aceite de oliva es el aceite procedente del fruto de olivo (*Olea europea*), con exclusión de los aceites obtenidos por disolventes o por procedimientos de reesterificación y de toda mezcla con aceites de otra naturaleza. Cada vez son más reconocidas y valoradas sus propiedades nutricionales y sensoriales, así como su efecto protector/ mejorador ante diversas enfermedades (diferentes tipos de cáncer, enfermedades cardiovasculares, procesos inflamatorios y neurodegenerativos, diabetes, entre otros). Su composición química depende de parámetros como el cultivar, las condiciones climáticas, agronómicas, de cultivo, producción y almacenamiento. Los principales países productores tienen establecidas reglamentaciones específicas referidas a la clasificación de estos aceites tanto a través de su variedad botánica o cultivar como de su origen geográfico. En nuestro país existen a la fecha regulaciones que contemplan rangos de contenidos en el perfil de ácidos grasos, pero no se han reglamentado aún denominaciones de origen (DO) para este producto. La provincia de Mendoza podría ser la primera en contar con DO debido a las gestiones que se han realizado últimamente. La información sobre el perfil de ácidos grasos de aceites de oliva virgen de la región Sur de la provincia de Mendoza es escasa todavía para poder caracterizar los aceites según los varietales cultivados.

Esta información puede utilizarse para garantizar la autenticidad de dichos aceites, los cuales suelen ser objeto de fraude, además de contribuir al valor agregado del producto. El presente proyecto pretende determinar la variabilidad del perfil de ácidos grasos de aceites de oliva vírgenes en función de los cultivares Arbequina, Nevadillo y Manzanilla, por su relevancia en cuanto a hectáreas implantadas en la región y como paso inicial para caracterizar otros varietales del producto. El perfil de ácidos grasos será determinado como FAMES por cromatografía gaseosa (GC). Se realizará además la caracterización sensorial de los aceites de las variedades en estudio. Para el tratamiento estadístico de los datos se utilizará Statgraphics 5.1. Se espera poner a punto la técnica para la determinación de ácidos grasos por GC, conocer los principales descriptores sensoriales que caracterizan a los aceites monovarietales cultivados en el oasis Sur de la Provincia de Mendoza y determinar su variabilidad en relación a la composición química en ácidos grasos.

**Palabras clave:** ACEITE DE OLIVA, ÁCIDOS GRASOS, PERFIL SENSORIAL.