



**Código: L031**

**Título del proyecto:** INFLUENCIA DEL CULTIVAR (ARBEQUINA, NEVADILLO) Y DEL ÍNDICE DE MADUREZ EN EL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN DEL SUR DE MENDOZA.

**Director:** SANTIBAÑEZ, María Eugenia

**Email:** mesanti@fcai.uncu.edu.ar

**Codirector:** BALANZA, María Esther

**Integrantes:** YUNES, Alberto Nadim; ARANITI, Elena Verónica; CERVANTES, Marisa Roxana; BURZICHELLI, Sebastián.

**Resumen:** *Según el Consejo Oleícola Internacional, el aceite de oliva es el aceite procedente del fruto de olivo (*Olea europea* Link), con exclusión de los aceites obtenidos por disolventes o por procedimientos de reesterificación y de toda mezcla con aceites de otra naturaleza. Debido a las características nutricionales y sensoriales de este producto, su consumo se muestra en constante crecimiento. Su riqueza en ácidos oleico (55 - 83 %) y linoléico (3,5 - 21 %) lo distinguen de otros aceites vegetales y le confieren su efecto protector contra diferentes tipos de cáncer y enfermedades cardiovasculares. Su composición química depende de parámetros como el cultivar, las condiciones climáticas, agronómicas, de cultivo, producción y almacenamiento. Existe una marcada tendencia 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 para este producto. 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. Ésta información puede utilizarse para garantizar la autenticidad de dichos aceites, los cuales suelen ser objeto de fraude. El presente proyecto pretende determinar la variabilidad del perfil de ácidos grasos de aceites de oliva vírgenes en función del cultivar (Arbequina, Nevadillo) y del índice de madurez (IM) de los frutos. Se determinará el ÍM según la variación de color de los frutos y los principales parámetros físico-químicos del aceite de oliva obtenido siguiendo metodología oficial. 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 parámetros que caracterizan a los aceites monovarietales cultivados (Arbequina, Nevadillo) en el oasis Sur de la Provincia de Mendoza y determinar si existe relación entre la composición química en ácidos grasos de los aceites de oliva virgen monovarietales y la variación en la madurez de los frutos utilizados en la elaboración de los mismos.*

**Palabras clave:** aceite de oliva, ácidos grasos, índice de madurez.