BALAGUER 2017

CONSELL COMARCAL LA NOGUERA

SABEM QUIN OLI D'OLIVA MENGEM?



NO ÉS OR TOT EL QUE RELLUEIX !

BALAGUER 2017

- Parts de la conferència:

- Xerrada:
- - Diferents categories d'olis produïts i existents al mercat.
- - Característiques químiques i organolèptiques.
- - Procedència i nom que reben comercialment.
- - Introducció al tast
- Tast guiat (a taula)

TIPUS D'OLI

OLIS PRODUÏTS

- Oli Verge Extra
- Oli Verge
- Oli Llampant

OLIS COMERCIALITZATS

- Oli Verge Extra
- Oli Verge
- Oli d'oliva sabor intens o suau

OLI VERGE EXTRA

CARACTERÍSTIQUES QUÍMIQUES		PROPIETATS	RECOMANACIONS
Grau d'acidesa (%)	< 0,8	Vitamina E. Absorció de minerals Procés digestiu Nivell de glucosa en sang (diabetes). Ajuda a curar i prevenir malalties: Degeneratives. Cardiovasculars Efectes protectors i tònics pel la pell. Cancer: continuen els estudis	Prende oli del mateix any en cru. Oli de l'any anterior per a fregir. No escalfar en excés.
Index peròxids mEq O_2/kg	<20		
Espectometria UV K_{270}	< 0,22		
Espectrometria UV Delta K	< 0,01		
Espectometria UV K_{232}	< 2,50		
Valoració organolèptica	Mf > 0 Md = 0		

OLI VERGE

CARACTERÍSTIQUES QUÍMIQUES		PROPIETATS	RECOMANACIONS
Grau d'acidesa (%)	< 2,0	Paràmetres químics superiors als dels verge extra. Poden tenir defectes en intensitat menor al 3,5 sobre una taula de 10. Qualitat inferior als verge extra però consumibles. Les mateixes que pels verges extra.	Les mateixes que pels olis verges extra.
Index peròxids mEq O_2/kg	<20		
Espectometria UV K_{270}	< 0,25		
Espectrometria UV Delta K	< 0,01		
Espectometria UV K_{232}	< 2,60		
Valoració organolèptica	Mf > 0 Md < 3,5		

OLIS LLAMPANTS

CARACTERÍSTIQUES	PROCÉS DE REFINAT	RESULTAT
No són aptes per al consum directe. Acidesa superior als 2º o uns paràmetres analítics superiors als dels verges. Defectes organolèptics en intensitat superior al 3,5. S'han de refinar per poder-los comercialitzar.	Eliminar defectes de l'oli. S'eliminen antioxidants beneficiosos. S'eliminen A.G. insaturats bons per la salut. Eliminar aromes i altres components. S'afegeix: - Àcid fosfòric i sulfúric. - Sosa càustica. - Àcid cítric i nítric. S'obté oli refinat però no consumible directament.	Per comercialitzar aquest oli refinat s'ha de barrejar amb un oli verge o verge extra, que donarà el color, olor i gust. RESULTAT: OLI D'OLIVA - Suau → menys oli verge - Intens → més oli verge

CLASSES D'OLI D'OLIVA





Oli d'oliva verge



Criteris de qualitat

SI ++

Qualitat Verge Extra

SI = Qualitat Verge

NO

Oli d'oliva llampant



Refineria

Oli d'oliva refinat

+

Oli d'oliva

Pinyolada humida



Refineria

Oli de sansa d'oliva refinat

+

Oli de sansa d'oliva

INTRODUCCIÓ AL TAST

- Atributs negatius.
- Atributs possitius:
  - Principals.
  - Secundaris.
- Fases del tast.

ATRIBUTS NEGATIUS

ATRIBUT NEGATIU	CARACTERÍSTICA ORGANOLÈPTICA	PRODUÏT PERQUÈ:
Baixos / amuntegades	Gust i aroma a corral d'ovella	- Amuntegament excessiu de les olives en les carretes o tramuges d'emmagatzematge. - Les partícules en suspensió fermenten en l'oli si no es fan trasvasaments.
Avinat	Regust a vi o vinagre	- La pasta entra en contacte amb oxigen i es produeix una fermentació.
Fongs/ humitat/ terra	Gust i aroma a terra humida.	- Un fong que ataca a l'oliva.
Metàl·lic	Gust a ferro, a òxid	- Peces oxidades en el sistema de producció o transport de l'oli.
Ranci	Gust a ranci	- Indicaria el final de la vida de l'oli.
Altres: clor, gelades, cogombre, salat, pinyolat, etc.		

ATRIBUTS POSITIUS

PRINCIPALS	SECUNDARIS
Fruitat d'oliva → recorda al olor i gust del fruit sa.	**Fruites madures**, com plàtan, pera... però si té gust a maduixa ens indica que s'està acabant la vida útil.
Amarg, → depenent de la intensitat pot arribar a ser desagradable per al consumidor. S'identifica als costats de la llengua i és una sensació de ràpida aparició i desaparició.	**Verd**: - Herba acabada de tallar. - Fulles verdes.
	Dolç → gust agradable procedent de les olives madures. És un dels atributs més apreciats pel consumidor.
Picant, → característic dels olis d'olives verdes. Al igual que l'amarg, depenent de la intensitat pot arribar a ser desagradable per al consumidor. La sensació de picor és lenta i percep en quasi tota la llengua, però preferentment a la gola.	**Astringent** → sensació de sequedat a la boca.
	Altres derivat de les característiques pròpies de l'oliva, com tomatera, nou verda, plàtan, carxofa.....

FASES DEL TAST

FASE OLFACTIVA	FASE GUSTATIVA	FASE RETRONASAL
Olorant l'interior de la copa, s'identifiquen els diferents aromes. Aquestes sensacions olfactives no són fixes ni duraderes.	Presents la cavitat bucal, paladar, gola i especialment la llengua.	Un cop ens em empasat l'oli, identifiquem aromes secundaris com poma, nou verda, plàtan madur...

LA COPA

- Sense peu → per poder escalfar la copa, ja que el tast es fa en calent a uns 28ºC.
- D'obertura tancada → per evitar que els aromes s'evaporin.
- De color → per evitar condicionar al tastador.

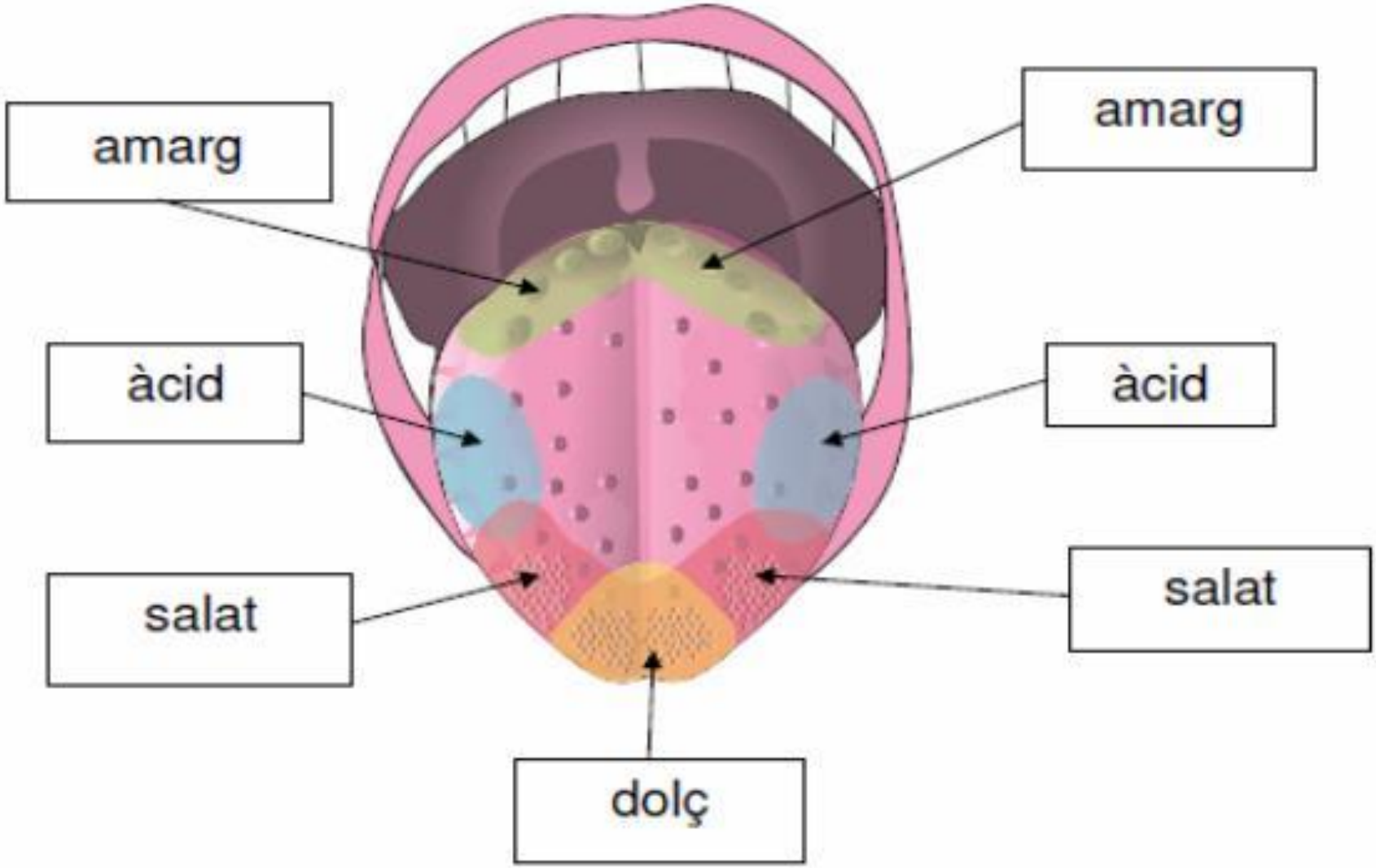
HÀBITS

- No es pot fumar, menjar ni beure abans dels tast.
- No es pot portar colònia, maquillatjes...
- Menjar pa torrat o poma àcida entre els tasts.





ZONES DEL GUST



PRECS I PREGUNTES

¿?

Ara passarem a les taules per realitzar el tast guiat



ESPEREM QUE HAGIN GAUDIT

GRÀCIES PER LA SEVA ATENCIÓ