



AGROALIMENTACIÓN

EL COLOR, DISTINTIVO DE CALIDAD DEL 'ORO LIQUÍDO ANDALUZ'

16 de Mayo de 2008

Investigadores del Departamento de Óptica de la Facultad de Ciencias de la [Universidad de Granada](#), del Instituto de la Grasa (CSIC) de Sevilla y del Área de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Hispalense preparan un nuevo método oficial a nivel internacional para identificar adecuadamente el color de los aceites de oliva vírgenes. En este proyecto, calificado de excelencia por la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa y con un presupuesto de 139.536,30 euros, los científicos andaluces comprobarán, además, la incidencia de este producto en nuevos mercados.

Amalia Rodríguez

El color sí importa, al menos para el aceite de oliva virgen andaluz. Conscientes de ello, científicos del Departamento de Óptica de la Facultad de Ciencias de Granada, del Instituto de la Grasa (CSIC) de Sevilla y del área de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Hispalense establecerán un nuevo método oficial para medir el color de los aceites de oliva vírgenes.

Con esta revisión del método actual y el estudio de los parámetros cromáticos del aceite de oliva virgen, los investigadores andaluces quieren mejorar la calidad de este producto y contribuir a su comercialización en otros mercados, sobre todo en Oriente.

Hasta ahora, el método oficial vigente en España para caracterizar el color del aceite de oliva virgen es el método ABT (Método Azul Bromotimol). Este sistema fue introducido en 1986 por R. Gutiérrez y F. Gutiérrez como "Método Rápido para Definir el Color de los Aceites de Oliva Vírgenes" y está compuesto por 60 disoluciones que se utilizan como patrones de comparación. Es, por tanto, una técnica que sigue un procedimiento similar a una carta de colores.

"El método ABT presenta algunas deficiencias. Por ello, proponemos como alternativa la escala teórica UOCS (*Uniform Oil Color Scale*) para que sea utilizada como referencia a nivel internacional. Ya estamos realizando comparaciones con ambas escalas de medición cromática en muestras de aceites de distintos países, de manera que podemos comprobar qué ventajas ofrece el método UOCS", matiza Manuel Melgosa, investigador principal de este estudio, profesor de Óptica en la [Universidad de Granada](#) y vicepresidente del Comité del Color de la Sociedad Española de Óptica.

Además, los científicos andaluces analizarán muestras de aceite de oliva virgen para establecer las posibles relaciones entre la turbidez y el color. Los resultados de estos experimentos les permitirán estandarizar la medida del color del aceite y estudiar la influencia del espesor y del fondo en la cromaticidad del aceite.

El proyecto, denominado *Mejora de la calidad y comercialización del aceite de oliva virgen de Andalucía mediante el estudio de sus parámetros cromático*, ha sido calificado de excelencia por la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía, que le ha concedido un presupuesto de 139.536,30 euros.



Hasta ahora, la identificación del color del aceite de oliva virgen se hace a través del método ABT



Botellas de aceite de oliva virgen en un supermercado

acidez", matiza el científico de [la UGR](#).

Más información:

Manuel Melgosa Latorre
 Departamento de Óptica
 Facultad de Ciencias
[Universidad de Granada](#)
 Teléfonos: 958 24 63 64 / 958 24 33 02

Email: mmelgosa@ugr.es

[« VOLVER](#)[\[IMPRIMIR\]](#)[\[ENVIAR NOTICIA\]](#)[\[MÁS NOTICIAS\]](#)[\[HEMEROTECA\]](#)

[Creative Commons License](#)

Este portal se publica bajo una [licencia de Creative Commons](#).

Area25
 Diseño web

[Quiénes somos](#) : [Contáctanos](#) : [Boletín electrónico](#) : [Innova Press](#) : [Andalucía Innova](#) : [Mapa web](#)