

## FORO DE LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, TECNOLOGÍA Y CALIDAD: IND-10

### CARACTERIZACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN OBTENIDO DE LA VARIEDAD BENIZAL (GORDAL DE HELLÍN) DURANTE 4 CAMPAÑAS OLEÍCOLAS CONSECUTIVAS

Manuel Álvarez Ortí<sup>1</sup>, Estela Sena<sup>1</sup>, José Domingo Granell<sup>1</sup>, Eulogio López<sup>1</sup>, Andrés Alvarruiz<sup>1</sup>, Juan Valiente<sup>2</sup>, José Emilio Pardo<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, Campus Universitario, s/n. 02071 Albacete (España). E-Mail: [Manuel.Alvarez@uclm.es](mailto:Manuel.Alvarez@uclm.es)

<sup>2</sup>Asociación de Productores de Aceite de la Comarca Campos de Hellín, C/ Mayor, Nº 1. 02400 Hellín (Albacete, España).

#### RESUMEN

En este trabajo se evalúa la calidad físico-química reglamentada, la estabilidad y la composición en ácidos grasos y en esteroides de 80 muestras de aceite de oliva virgen obtenidas de la variedad *Benizal* (*Gordal de Hellín*), cultivada en la comarca de los Campos de Hellín, durante cuatro campañas oleícolas consecutivas (2006/2007, 2007/2008, 2008/2009 y 2009/2010) y se han determinado las diferencias significativas en los parámetros analizados. El índice de peróxidos, la absorción a 270 nm ( $K_{270}$ ), la estabilidad oxidativa y gran parte de la composición en ácidos grasos y en esteroides han sido parámetros útiles para diferenciar entre campañas. Asimismo, se ha realizado una comparativa entre la variedad *Benizal*, autóctona de la zona, y las variedades predominantes en la misma, *Arbequina*, *Cornicabra* y *Picual*. Los aceites de oliva obtenidos de la variedad *Benizal* han mostrado alto contenido en polifenoles totales y baja estabilidad oxidativa, así como valores intermedios en el contenido en los ácidos oleico y linoleico. Además, se ha caracterizado por un alto contenido en campesterol, superior al máximo permitido (4%) en la mayor parte de las muestras, y por un bajo contenido en esteroides totales, inferior al mínimo permitido (1000 mg/kg) en todas las muestras analizadas, lo que parece ser una característica intrínseca de la variedad.

Palabras clave: *aceite de oliva virgen, Benizal, Campos de Hellín, calidad, estabilidad, ácidos grasos, esteroides.*