

DEFECTOS DEL ACEITE

Los defectos en el aceite surgen cuando se realiza un manejo inadecuado. Como hay varias etapas en el proceso el defecto puede tener diversos orígenes.

- **MATERIA PRIMA:** la aceitunas verdes son ricas en oleuropeína confiriendo el sabor amargo. Este sabor amargo también puede producirse cuando se incluyen en la molienda tallos y hojas. El defecto en el sabor además puede ser causado cuando la aceituna es atacada por las larvas de la mosca del olivo, *Dacus oleae*.
- **ACOPIO:** durante el almacenamiento puede ocurrir el fenómeno del atrojado, ocurriendo la degradación del producto y sabores desagradables, como el avinagrado producto de la fermentación de la aceituna.
- **MOLIENDA:** ciertos materiales pueden contaminar el aceite al ocurrir un contacto prolongado, produciendo sobre todo sabores metálicos.
- **BATIDO:** tras este proceso, las aguas de vegetación en contacto con el aceite pueden conferirle propiedades tales como sabores y colores que disminuyen su calidad. Muy característico es el sabor jabonoso producido por los ácidos grasos en presencia de álcalis, y el sabor a quemado por un calentamiento alto.
- **PRENSADO:** el uso de capachos transfiere sabores cuando no se dan las condiciones de higiene necesarias.
- **CLARIFICACIÓN:** en este caso se producen los sabores a borras como consecuencia del contacto del aceite con los sedimentos. También se produce turbidez.
- **ALMACENAMIENTO:** si el envase es de hojalata el aceite puede adquirir sabor a pepino (por el compuesto 2,6-nonadienal). En esta fase, si hay contacto con el aire se produce el enranciamiento.