

10 ¿QUÉ ES LA ACIDEZ DEL ACEITE?

La acidez es un parámetro de calidad, medida en ácido oleico. Para conocer su valor es necesario realizar un análisis químico. La normativa vigente indica que la acidez máxima de un aceite para que sea virgen extra no debe superar el valor de 0,8% (ácido oleico). Aunque no sea una norma, suele coincidir que a menor acidez de un aceite menos probabilidad de que dicho aceite presente defectos organolépticos.

El valor normal de un buen aceite de oliva virgen extra suele ser <0,4%. Ese valor normal en un aceite de oliva virgen extra GOYA® suele ser muy inferior a este parámetro.

11 ¿CUÁLES SON LOS PRINCIPALES USOS DE LOS ACEITES?

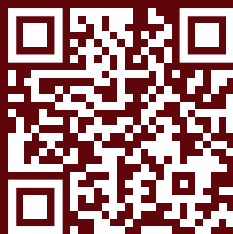
Los aceites de oliva virgen extra son ideales para:

- Degustar en crudo (en ensaladas, tostadas)
- Guisos.
- Condimentar alimentos terminados.

Igualmente, tanto el aceite de oliva virgen extra como el aceite de oliva (Light y Puro), se recomiendan para freír, ya que gracias a su alta estabilidad y resistencia tanto a la oxidación como a las altas temperaturas, pueden reutilizarse un número de veces superior a los de semillas. Los aceites de oliva Puro y Light presentan poco aroma y un sabor suave. Pueden usarse en crudo, aunque no van a aportar a los alimentos mucho aroma ni sabor. El aceite ideal para el consumidor es el que presenta una armonía, equilibrio, entre la intensidad de frutado, el amargor y picor del aceite.

En el aceite de oliva virgen extra, los polifenoles (antioxidantes naturales), son los responsables del picor y amargor característicos de este alimento. Los polifenoles no aportan una función nutritiva (no aportan calorías), pero sí son beneficiosos para la salud.

CONOCE
MÁS



GOYA
ESPAÑA

Ctra. Sevilla-Málaga, km 5,4
Pol. Ind. "La Red Sur" c/9, nº1 | Apdo. Correos 60
41500 Alcalá de Guadaíra (Sevilla) España

¡Si es GOYA ...tiene que ser bueno!

www.goyaspain.com | www.goyaoliveoils.com

Nuestro secreto:
**PASIÓN Y
MAESTRÍA**

MADE IN SPAIN - EST. 1956
Olive Oils
GOYA



Preguntas
frecuentes sobre
el Aceite de Oliva



1 ¿QUÉ ES EL ACEITE DE OLIVA?

El aceite de oliva **es un zumo natural, obtenido al exprimir aceitunas** de la misma forma que se obtienen otros zumos de frutas exprimiendo éstas.

2 ¿CUÁNTO “ZUMO” SE OBTIENE DE LAS ACEITUNAS?

Depende de la variedad, la zona geográfica y estado de maduración de las aceitunas. **En una aceituna el contenido en aceite es alrededor de un 20%**. Para hacer 1 litro de zumo se necesitan aproximadamente 5 kg de aceitunas.

3 ¿CUÁNTAS DENOMINACIONES DE ACEITE PODEMOS ENCONTRAR?

■ ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Puro zumo de aceituna sin defectos organolépticos

■ ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Zumo natural de aceitunas con leves defectos organolépticos.

■ ACEITE DE OLIVA

(Contiene exclusivamente aceite de oliva refinado mezclado con aceites de oliva vírgenes). Goya mezcla el aceite refinado con aceite de oliva virgen extra y lo comercializa como Light o Puro, según la cantidad necesaria para que aporte más o menos en sabor.

■ ACEITE DE ORUJO DE OLIVA (POMACE)

Aceite de oliva refinado (obtenido con disolventes orgánicos), mezclado con aceites de oliva vírgenes.

4 ¿QUÉ ES UN COUPAGE?

Aunque se pueden encontrar en el mercado zumos de aceitunas “Monovarietales” (aceites elaborados con una sola variedad de aceitunas), **lo habitual es que los aceites disponibles procedan de la mezcla de diferentes variedades.**

Esta mezcla es lo que se denomina “**Coupage**”.

Nuestros Aceites GOYA® están elaborados con la mezcla de diferentes AOVES de aceitunas recolectadas en el sur de España en el momento perfecto, cuando han desarrollado todos sus matices aromáticos y todos sus sabores.

5 ¿CUÁNTOS AROMAS DISTINGUIMOS EN LOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA?

Al catar el aceite de oliva virgen extra cambiamos la **palabra aroma por frutado** porque relacionamos el aroma con frutas y notas verdes.

Distinguimos dos frutados:

- **FRUTADO VERDE:** Este frutado debe recordar a “verde”, frutas verdes, hierba, hojas, frescura, olor natural y limpio etc...
- **FRUTADO MADURO:** Este aceite va a recordar a frutas maduras. El aroma más habitual que recuerda es a plátano maduro.

6 ¿INFLUYE EL COLOR EN LA CALIDAD DEL ACEITE?

No. El color de los aceites de oliva no es un parámetro de calidad. Depende de las variedades y del estado de maduración de las aceitunas.

- De aceitunas verdes se obtiene aceite de color VERDE.
- De aceitunas en ENVERO se obtiene aceite de color AMARILLO DORADO.
- De aceitunas negras se obtiene aceite de color AMARILLO.

Por este motivo las copas de catas de los aceites de oliva son de color azul.

7 ¿QUÉ SIGNIFICA EXTRACCIÓN EN FRÍO EN EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA?

Los aceites de oliva virgen extra indican en su etiqueta que proceden de extracción en frío, es decir, que **la temperatura de la masa de la que se obtienen no supera los 27°C (80,6 °F)**. El inconveniente de que la masa esté a 27°C es que queda un porcentaje de aceite que no se extrae, con lo cual supone un coste para el productor. Para evitarlo, se suele subir la temperatura de extracción y eso perjudica la calidad del aceite.

8 ¿CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE?

Su etiqueta **no marca fecha de caducidad, sino fecha límite de consumo preferente, que es de 2 años**. Es decir, no es dañino para el organismo si se consume el aceite una vez pasado la fecha de consumo, pero sí se puede percibir cierto deterioro de sus cualidades a causa de la oxidación progresiva y enraizamiento. Es en ese momento cuando deja de ser aceite de oliva virgen extra.

9 ¿CUÁLES SON LOS PRINCIPALES ENEMIGOS DE LA CONSERVACION DEL ACEITE?

Los enemigos de la conservación del aceite son **tres: Luz** (activa y cataliza las oxidaciones); **Oxígeno** (provoca la oxidación del aceite); **Temperatura** (las altas temperaturas favorecen la formación de peróxidos que inician la oxidación).

Para reducir el efecto negativo de oxidación, **Goya sustituye el oxígeno que hay en el interior del espacio de cabeza por nitrógeno** (gas inerte). Es recomendable conservarlo en un lugar fresco y protegido de la luz .