



Proyectos de la Secretaría de Investigación, Internacionales y Posgrado

Convocatoria: PROYECTO SIIP TIPO 1 BIENAL 2019
Título: ¿Qué le pasa al aceite de oliva variedad Arauco mientras espera en góndola para ser vendida?
Director: MONASTERIO, ROMINA PAULA
Codirector: SALOMON, MARÍA VICTORIA
Área: AUTOCHTHONOUS VARIETY

Resumen de Proyecto:

El origen de la olivicultura en la Argentina se remonta a la época de la colonización. Durante su reinado Carlos III ordenó talar todos los olivos implantados en la zona, por la competencia económica que estos le generaban a la producción española. En aquella oportunidad, sólo se salvó de la tala un ejemplar situado en la villa de Aimogasta, departamento de Arauco (La Rioja) que, con el tiempo dio origen a una nueva variedad botánica que recibió el nombre de Arauco. En el año 1995 el Consejo Oleícola Internacional incluyó ésta variedad en su Catálogo de Variedades Mundiales de Oliva, transformándose así en la primera, y hasta el momento, en la única variedad Argentina. Actualmente, a nivel mundial el consumo de aceite de oliva se encuentra en continuo crecimiento. Esto se debe a diferentes motivos, entre ellos a sus propiedades organolépticas y valor nutricional. Sin embargo, estas propiedades se ven influenciadas por la variedad botánica, prácticas agronómicas, origen geográfico, tecnología de procesamiento y período y forma de almacenamiento. La mayoría de estas variables y sus interacciones han sido estudiadas con diferentes variedades, sin embargo nuestra variedad autóctona, Arauco, muy pocas veces ha sido objeto de estos estudios. Puntualmente el estudio de cómo se ve afectada estabilidad oxidativa durante el transporte y almacenamiento del aceite de oliva variedad Arauco, no ha sido reportado hasta el momento. Por lo anteriormente expuesto es que se plantea realizar un estudio sobre las variaciones que puede tener este alimento durante la etapa comercial. Este tipo de estudios ayudará a conocer la correcta forma de almacenamiento, transporte y exposición que debe tener este aceite de oliva para que no pierda sus atributos organolépticos.

Palabras Claves : 1- VARIEDAD AUTÓCTONA 2- CONSERVACIÓN 3- RADIACIÓN



Titulo (Inglés): What happens to the olive oil Arauco variety while waiting in a gondola to be sold?

Resumen de Proyecto (inglés):

The origin of olive growing in Argentina goes back to the time of colonization. During his reign, Carlos III ordered to cut all the olive trees implanted in the zone, by the economic competition that these generated to the Spanish production. On that occasion, only one specimen located in the village of Aimogasta, department of Arauco (La Rioja) was saved from the felling, which eventually gave rise to a new botanical variety that received the name of Arauco. In 1995 the International Olive Council included this variety in its Catalog of World Varieties of Oliva, thus becoming the first, and so far, in the only Argentine variety. Currently, worldwide olive oil consumption is in continuous growth. This is due to different reasons, including their organoleptic properties and nutritional value. However, these properties are influenced by the botanical variety, agronomic practices, geographical origin, processing technology and storage period and form. Most of these variables and their interactions have been studied with different varieties, however our indigenous variety, Arauco, has rarely been the subject of these studies. Specifically, the study of how oxidative stability is affected during transport and storage of Arauco variety olive oil, has not been reported so far. Therefore, it is proposed to carry out a study on the variations that this food may have during the commercial stage. This type of studies will help to know the correct way of storage, transport and exposure that this olive oil must have so that it does not lose its organoleptic attributes.

Palabras Claves : 1- AUTOCHTHONOUS VARIETY 2- CONSERVATION 3- RADIATION



EQUIPO DE TRABAJO

MONASTERIO, ROMINA PAULA

rmonasterio@mendoza-conicet.gob.ar	Director
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

BANCO, ADRIANA PAMELA

banco.adriana@inta.gob.ar	Integrante de entidad publica ó privada
ESTACION EXPERIMENTAL AGROPECUARIA JUNIN	

TRENTACOSTE, EDUARDO RAFAEL

trentacoste.eduardo@inta.gob.ar	Integrante de entidad publica ó privada
CENTRO REG. CUYO MENDOZA - SAN JUAN	

VELAZCO, MARIA ROXANA

roxanavelazco1@yahoo.com.ar	Estudiante de Grado
INSTITUTO DE BIOLOGIA AGRICOLA DE MENDOZA	

SALOMON, MARÍA VICTORIA

salomonmv@gmail.com	Codirector
CATEDRA DE QUIMICA ORGANICA Y BIOLOGICA	

LÓPEZ APPIOLAZA, CARLOS MARTÍN

clopezappiolaza@mendoza-conicet.gob.ar	Prof técnico
INSTITUTO DE BIOLOGIA AGRICOLA DE MENDOZA	

SOTO VARGAS, VERONICA CAROLINA

vsoto@fca.uncu.edu.ar	Investigador
INSTITUTO DE BIOLOGIA AGRICOLA DE MENDOZA	

Este objeto está alojado en la Biblioteca Digital en la URL: siip2019-2021.bdigital.uncu.edu.ar .

Se ha aportado el día 08/06/2020 a partir de la exportación de la plataforma SIGEVA de los proyectos bianuales de la SIIP 2019-2021