



**SECTOR ACEITUNERO**

Número VII- Abril 2018

## ACEITUNAS, protagonistas en nuestras mesas

Existen tantas variedades de aceitunas como momentos y maneras de consumirlas. Desde Quimidroga queremos facilitar al sector aceitunero la posibilidad de disponer de un proveedor único de aquellos ingredientes y/o aditivos que necesita en su proceso productivo.

En el proceso de elaboración de las aceitunas se pueden encontrar etapas comunes y otras que varían en función del tipo de producto final al que se vayan a destinar; aceitunas aliñadas, aceitunas rellenas, verdes, negras, etc...

Si vamos identificando por etapas los ingredientes y/o aditivos que se usan, encontramos:

### ACONDICIONAMIENTO DEL FRUTO

A la recolección del fruto, le sigue un acondicionamiento de la aceituna en medio alcalino para adecuarla al consumo:

- **Hidróxido sódico:** alcaliniza el medio para eliminar el amargor de la oleuropeína.

### ACEITUNAS NEGRAS OXIDADAS

En el caso de aceitunas negras oxidadas, en la oxidación con burbujeo con aire, se utiliza:

- **Gluconato ferroso y/o Lactato ferroso:** para fijar el color.

### ACEITUNAS RELLENAS

En muchos casos las aceitunas se rellenan con una mezcla de ingredientes que consiguen reunir las características organolépticas y tecnológicas necesarias para el producto:

- **Alginato sódico:** aporta consistencia de gel termoestable al relleno. Evita que funda y salga de la oliva durante la pasteurización.
- **Sales cálcicas:** son necesarias para la gelificación del alginato. Pueden usarse de diferente solubilidad y sabor; **cloruro cálcico, lactato cálcico, etc.**
- **Goma guar:** aumenta la viscosidad en la masa de relleno.
- **Aromas:** Quimidroga dispone de una amplia cartera de aromas que colaborarán redondeando el sabor del relleno.

- **Glutamato monosódico:** para ensalzar y potenciar el sabor.
- **TasteNrich HI 20:** otra solución como potenciador de sabor (clean label).

### CONSERVACIÓN

Las aceitunas de cualquier tipo se conservan sumergidas en una salmuera que puede contener:

CONSERVANTES:

Para evitar el crecimiento de hongos y levaduras en la superficie de la salmuera:

- **Benzoato sódico**
- **Sorbato potásico**

ÁCIDOS ORGÁNICOS:

Colaboran en la conservación de las olivas regulando el pH de la salmuera .

Los más usados son:

- **Ácido láctico**
- **Ácido cítrico**
- **Ácido acético**



Para mayor información contacte con su comercial de Quimidroga

QUIMIDROGA S.A. - C. Tuset, 26 08006 Barcelona - Tel. 93.236.36.36 – aliment@quimidroga.com

La información aquí descrita está basada en nuestro conocimiento y es puramente orientativa. Quimidroga S.A. no se hace responsable del uso que se pueda hacer de la misma.