

Increment de polifenols en Oli d'oliva verge extra produït a les terres de Lleida

Resum

El mercat mundial d'olis provinents d'oliva Arbequina s'ha multiplicat per més de 10 en els darrers 25 anys. Si inicialment gairebé tot es produïa a Catalunya, en l'actualitat la gran majoria es produeix fora: Andalusia i Aragó, a l'estat espanyol, però també en altres països (Marroc, Tunísia, Xile, Argentina, EUA, etc.). Així doncs, és evident que comença a ser necessari diferenciar-se dins del mercat global d'olis d'Arbequina.

Els polifenols presents en l'OOVE són els responsables dels atributs sensorials d'amargor, picor i astringència. Es tracta també de compostos que presenten variacions considerables entre varietats, estat de maduració, tècniques de cultiu, sistema d'extracció i sistema d'emmagatzematge dels olis en el temps. L'Agència Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) avala una al·legació de salut segons la qual els polifenols de l'oli d'oliva contribueixen a la protecció dels lípids de la sang envers el dany oxidatiu. Aquesta al·legació només pot aplicar-se a l'oli d'oliva que contingui un mínim de 5 mg d'hidroxitirosol i derivats en 20 grams d'oli d'oliva.

Tradicionalment els olis varietals d'Arbequina han estat valorats per la seva riquesa aromàtica i en moltes zones on s'elaboren presenten una marcada suavitat deguda al baix contingut fenòlic. Aquest projecte consisteix, precisament, a buscar aquesta diferenciació basada en la zona d'origen: l'efecte diferencial de les condicions edàfiques, climàtiques i de maneig de la varietat Arbequina sobre les característiques dels seus olis verges extra. Concretament, l'increment de polifenols en Arbequina és especialment interessant per poder donar aquest vector diferencial a la varietat i vincular-la millor a l'origen Catalunya i/o Lleida.

En aquest sentit, el projecte planteja diferents escenaris de maneig de les oliveres en camp, així com dels processos a l'almàssera i sistemes de conservació de l'oli per determinar el seu efecte sobre el contingut de polifenols en l'OOVE i determinar els factors més rellevants per obtenir oli d'Arbequina amb elevats nivells de polifenols que puguin utilitzar l'al·legació de salut de la EFSA.

Objectius

L'objectiu general del projecte és desenvolupar tècniques i metodologies per a les empreses productores d'oli d'oliva verge extra que els permetin incrementar el nivell de polifenols en l'oli i així poder aprofitar millor el vector "salut" com un valor afegit a la producció d'oli d'oliva.

El Grup Operatiu treballarà per aconseguir un oli provinent de l'oliva varietat Arbequina (la varietat amb major superfície a Lleida) amb una major quantitat naturalment present de polifenols en l'oli verge extra treballant en les diferents parts del procés de producció oleícola: camp, almàssera i emmagatzematge/conservació.

Descripció de les actuacions previstes en el projecte

El pla de treball s'estructura en 3 etapes diferents: actuacions en camp, actuacions al molí d'oli i actuacions en la conservació de l'oli.

- En la fase de camp, es vol determinar la concentració de fenols en l'OOVE segons maneig de les oliveres.
- En la fase de molí, es vol determinar la concentració de fenols, i concretament de hidroxitirosol, en l'OOVE segons el procés de l'extracció de l'oli a l'inici i a mitjans de campanya.
- En la fase de conservació, es vol determinar l'evolució de la concentració de fenols en l'OOVE segons el tipus de conservació a que s'ha sotmès l'oli.

Resultats esperats i recomanacions pràctiques

- Augmentar la disponibilitat d'un oli d'oliva amb atributs "saludables", produint impactes positius sobre la sostenibilitat i l'economia rural.
- Conèixer els factors agronòmics i d'elaboració que fan augmentar la concentració dels components fenòlics inclosos a la legislació per tal de crear una nova gamma d'olis rics en fenols, desenvolupant mètodes/tecnologies de processament de les olives i de maneig de l'almàssera adaptats a les necessitats de les PIME.
- Reconèixer el límit d'acceptabilitat en el consumidor d'olis rics en hidroxitirosol i els seus derivats donada la sensació amarga i picant que els caracteritza.
- Estimular la creació de nous models empresarials que donin suport a la creació d'ocupació i la retenció de llocs de treball a les zones rurals.
- Incrementar a Catalunya l'ús de l'al·legació de salut a l'etiquetatge i publicitat dels olis d'oliva verge segons la qual els polifenols de l'oli d'oliva protegeixen front el dany oxidatiu dels lípids a la sang.

Líder del Grup Operatiu

ENTITAT: COOP LA GRANADELLA I SC SANT ANTONI ABAD SCCL

E-MAIL DE CONTACTE: president@olidegustus.com

Coordinador del Grup Operatiu

ENTITAT: COOP LA GRANADELLA I SC SANT ANTONI ABAD SCCL

E-MAIL DE CONTACTE: president@olidegustus.com

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

ENTITAT: COOPERATIVA L'OLIVERA, SCCL

E-MAIL DE CONTACTE: pau@olivera.org

ENTITAT: SIMBIONATUR, SL

E-MAIL DE CONTACTE: simbionatur@gmail.com

Altres membres del Grup Operatiu (no perceptors d'ajut)

ENTITAT: UNIVERSITAT DE LLEIDA

E-MAIL DE CONTACTE: maripaz@tecal.udl.cat

ENTITAT: IRTA

E-MAIL DE CONTACTE: antonia.ninot@irta.cat

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

- Sistema de producció agrària
- Pràctica agrària
- Equipament i maquinària agrària
- Ramaderia i benestar animal
- Producció vegetal i horticultura
- Paisatge / Gestió del territori
- Control de plagues i malalties
- Fertilització i gestió dels nutrients
- Gestió del sòl
- Recursos genètics
- Silvicultura

<input type="checkbox"/>	Gestió de l'aigua
<input type="checkbox"/>	Clima i canvi climàtic
<input type="checkbox"/>	Gestió energètica
<input type="checkbox"/>	Gestió de residus i subproductes
<input type="checkbox"/>	Gestió de la biodiversitat i del medi natural
<input checked="" type="checkbox"/>	Qualitat alimentària / processament i nutrició
<input type="checkbox"/>	Cadena de subministrament, màrqueting i consum
<input type="checkbox"/>	Competitivitat i diversificació agrària i forestal
<input type="checkbox"/>	General

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

PROVINCIA/ES	COMARCA/QUES
LLEIDA	SEGRIÀ-LES GARRIGUES-L'URGELL

Difusió del projecte (publicacions, jornades, multimèdia...)

Encara no s'ha fet difusió perquè el projecte es troba en el 40% de la seva execució. Es farà difusió dels resultats via el web de l'Associació, notes de premsa i accions de divulgació científica entre estudiants i professorat d'agronomia i escoles agràries.

Pàgina web del projecte

www.catalanoliveoilcluster.org

Altra informació del projecte

DATES DEL PROJECTE	PRESSUPOST TOTAL
Data d'inici (mes-any): juliol 2019	Pressupost total: 55.666,96€
Data final (mes-any):	Finançament DARP: 22.749,94€
Estat actual: En execució	Finançament UE: 17.162,22€
	Finançament propi: 15.754,80€

Amb el finançament de:

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ordre ARP/133/2017, de 21 de juny, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups, i Resolució ARP/1282/2018, de 8 de juny, per la qual es convoca l'esmentat ajut.

