

NaturaSi

El Supermercado Natural

LOS TESOROS DE LA NATURALEZA

INFORMACIONES Y CONSEJOS SOBRE ALIMENTOS ECOLÓGICOS

ACEITE OLIVA EXTRA VIRGEN

- El aceite de oliva virgen extra ecológico, es un aceite vegetal de uso principalmente culinario. Se obtiene en una almazara autorizada para elaborar aceite ecológico y debe provenir de aceitunas cultivadas sin emplear productos fitosanitarios químicos y utilizando técnicas de cultivo ecológicas, que garantizan que el aceite procedente de estas aceitunas no tiene ningún residuo de pesticida u otro componente nocivo para la salud del consumidor.

El aceite se extrae de aceitunas maduras de entre seis y ocho meses, justo en el momento que contienen su máxima cantidad de aceite y suele ser a finales de otoño.

Extracción: es la fase en la que se separa el aceite, contenido en la masa que sale de la batidora, del resto de componentes de la aceituna (agua, hueso, piel, etc.)

Las aceitunas se someten a una primera presión con el objeto de extraer su zumo; la calidad del aceite depende en gran medida del procesado posterior. Es por esta razón por la que los productores vigilan estos pasos con sumo cuidado.

Extracción por presión: Es el sistema tradicional. La pasta que resulta del batido se prensa, envolviéndola en capazos redondos de esparto entretejido, que actúan como desagües, filtrando los líquidos y reteniendo los sólidos.

El líquido, transvasado, se decanta, por lo que libera al aceite de las sustancias que tenga en suspensión.

Este sistema se utiliza en almazaras de aceite ecológico.

El aceite de la primera presión es el más valorado, y según se va exprimiendo de nuevo se obtienen aceites de diferentes calidades. Para obtener un litro de aceite de primera extracción se necesitan unos cinco kilos de aceitunas.

Las categorías comerciales de aceite de oliva:





www.biocop.es
Tel. 93 843 65 17
comercial@biocop.es

Aceite de oliva virgen extra: es de máxima calidad, se obtiene directamente de aceitunas en buen estado únicamente por procedimientos mecánicos, con un sabor y olor intachables y libres de defectos, no pudiendo sobrepasar su grado de acidez los 0,8°.

Aceite de oliva virgen: Este aceite sigue los mismos parámetros de calidad que el aceite de oliva extra, en cuanto a los métodos de obtención. La diferencia es que no puede superar los 2° de acidez

Aceite de oliva: Es el obtenido a partir del refinado de los aceites defectuosos, que no han alcanzado los parámetros de calidad.

En el proceso de elaboración del aceite refinado se utilizan otros procesos químicos o térmicos de limpieza de aromas, sabores y colores. El grado de acidez de este aceite de oliva no puede ser superior a 1,5°.

El aceite de oliva ecológico virgen extra es muy beneficioso para la salud, está recomendado para todo tipo de edades.

Contiene vitamina E: que previene de la oxidación del colesterol malo LDL. Está especialmente recomendado para la infancia y la tercera edad.

Polifenoles: poseen una acción antioxidante, previene el envejecimiento celular y también la formación de sustancias cancerosas.

Reduce el ácido de la mucosa esofágica, frena y regula el vaciado del estómago al duodeno, y desciende la acidez gástrica, por lo que se reduce el riesgo de la aparición de úlceras gástricas.

Propiedades organolépticas

El color de los aceites de oliva vírgenes puede variar del dorado al verde oscuro, dependiendo de la variedad de aceituna empleada, pero ello no indica que su calidad sea mejor o menor.



NaturaSi

El Supermercado Natural

NaturaSi - España S.L.

c/ Alcalá 104, 2B 2809 Madrid Tel. 91 781 37 46

e-mail: info@naturasi.es - www.naturasi.es