



Los investigadores Honorio Vergara y Beatriz Gandul, en el laboratorio del Instituto de la Grasa

JESÚS SPINOLA

*La empresa Aceitunas Guadalquivir adquiere en exclusividad una patente para conservar el color natural de la oliva de verdeo empleando una sal de cinc de grado alimentario*

Unión Europea», critica. Ante esta preocupante situación, «nos pusimos a investigar cómo poder recuperar el color verde en frutos procesados obteniendo además un producto saludable y cumpliendo con la legislación», apostilla Gandul.

#### Conservación del color

El nuevo procedimiento del Instituto de la Grasa permite optimizar propiedades organolépticas, especialmente el color, en frutos que contienen pigmentos clorofílicos mediante un pretratamiento del producto y optimización de las condiciones de reacción. Así, se consiguen productos de un color verde brillante permanente «mediante el uso de una sal de cinc de grado alimentario, sin superar la cantidad de cinc legalmente admitida y evitando al mismo tiempo la alteración de otras características organolépticas tales como el sabor y la textura», explica Beatriz Gandul.

De esta forma se consigue obtener «de forma rentable y segura» productos «con un color verde brillante permanente y estable al tratamiento térmico de pasteurización o esterilización al que se somete el producto para su conservación», concluye la experta.

Tras esta patente, el Grupo de Química y Bioquímica de Pigmentos del Instituto de la Grasa continuará trabajando los próximos tres años entorno a otro proyecto de continuidad, con el objetivo de adaptar este procedimiento «a otras elaboraciones características de la aceituna de mesa», informa la investigadora principal.

## Aceitunas de mesa que perpetúan su color verde

INMA LOPERA SEVILLA

La empresa sevillana Aceitunas Guadalquivir, con sede en Morón de la Frontera, ha firmado un contrato con el Instituto de la Grasa (perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC) para la cesión en exclusividad de una patente que permite conservar el color verde natural de las aceitunas de mesa elaboradas al estilo «Campo Real», es decir, aquellas que llevan un tratamiento alcalino para quitarle el amargor al fruto del olivo pero que no van fermentadas, siendo ésta la principal diferencia con las aceitunas preparadas al «estilo sevillano».

El contrato, firmado para toda la vida útil de la patente (unos 20 años), incluye «el escalado» del procedimiento patentado, es decir, adaptarlo de la fase de laboratorio a la escala industrial, fase en la que la empresa y el Instituto de la Grasa están trabajando actual-

mente, con el objetivo de poder sacar las primeras aceitunas elaboradas con este novedoso procedimiento «en esta misma campaña».

Se trata de un proyecto desarrollado por el Grupo de Química y Bioquímica de Pigmentos del Instituto de la Grasa, en el que han trabajado durante los últimos tres años los investigadores Beatriz Gandul, Honorio Vergara y Lourdes Gallardo.

La idea surge ante una necesidad detectada en la industria de la aceituna de mesa, ya que «el tratamiento con calor al que se someten determinados alimentos de color verde con objeto de alargar su vida útil, como es el caso de la aceituna de mesa no fermentada y con pH en la pulpa relativamente elevado, provoca la desaparición de este color y la aparición de tonalidades marrones o amarillentas indeseadas que pueden desprestigiar el producto de cara al consumidor», expli-

ca Beatriz Gandul, investigadora principal del proyecto. Para evitar estos tonos indeseados, «se han detectado prácticas fraudulentas en la industria que consisten en usar colorante para reverdecer el producto, cuando el uso de estos aditivos no están permitidos en un producto como la aceituna», denuncia la investigadora. Algunos sectores han ido, incluso, más allá pues «además de colorantes, que aunque no están permitidos no implican toxicidad para la salud humana, se han usado sales de cobre, que ni siquiera están incluidas en la lista positiva de aditivos alimentarios de la

**Tipos de aceitunas**  
El procedimiento se adapta a las aceitunas procesadas mediante tratamiento alcalino y sin fermentación