

Comparem **OLIS D'OLIVA** el nostre major adob

L'OLI D'OLIVA ÉS UN PRODUCTE D'ORIGEN MEDITERRANI QUE S'HA UTILITZAT PER A MOLTS I DIVERSOS USOS AL LLARG DE LA HISTÒRIA, JA SIGA COM A ALIMENT, UNGÜENT, EN COSMÈTICA I, FINS I TOT, EN RITUALS. PERÒ L'ÚS MÉS FREQUÈNT D'ESTE ALIMENT SEMPRE HA SIGUT EL CULINARI.



L'oli d'oliva s'extrau de l'oliva, fruit de l'olivera, i el seu cultiu està estès per tot el món, però és en l'àrea mediterrània on es concentra la major part de la seua producció (1/3 de la total).

Es tracta d'un producte tradicional, present en la nostra taula i en les nostres cuines des de temps immemorials. I tant és així, que dels 21 litres d'oli que cada espanyol consumix a l'any, 12 litres corresponen a l'oli d'oliva i, la resta, a olis de soja o gira-sol.

Però els últims anys, l'oli d'oliva ha passat de ser un aliment tradicional a convertir-se en un "producte de moda", i el seu consum ha crescut considerablement en els països europeus i nord-americans, fet que n'ha augmentat també el valor. És per això que es considera "l'or líquid".

Quant a les propietats que té, podem afirmar que l'oli d'oliva és "el rei dels olis", per ser molt més saborós i aromàtic.



A més, té una elaboració més simple i una composició més estable que la resta de varietats de llavors. D'altra banda, com que és l'oli que millor aguanta les altes temperatures, és el més utilitzat per a cuinar.

L'oli d'oliva s'obté per pressió en calent, és el més comú en el mercat i sol procedir d'una mescla d'oli d'oliva verge i refinat. Dins dels diversos tipus d'oli d'oliva, el verge i el pur d'oliva són els més rics en vitamina E (antioxidant na-

tural) i fitosterols. En conjunt, tots estos olis destaquen per l'elevada aportació de matèria grassa monoinsaturada (principalment àcid oleic). Quanta a l'aportació calòrica, 1 gram d'oli proporciona 9 calories. En el nostre cas, el que s'estudia és l'oli d'oliva de 0,4^o d'acidesa. En el cas de l'oli 0,4 d'acidesa, sol tindre entre un 20 i 30% d'oli d'oliva verge i la resta d'oli és refinat.

PRINCIPALS PROPIETATS DE L'OLI D'OLIVA

- Reduïx el nivell de colesterol
- Disminuïx el risc d'infart
- Reduïx les probabilitats de trombosis arterials
- El greix monoinsaturat prevé malalties cardiovasculars
- Disminuïx l'acidesa
- Protegix contra úlceres i gastritis
- Regula el trànsit intestinal
- Beneficia el creixement dels ossos i permet una excel·lent mineralització de l'os
- El seu consum prevé l'envelliment dels teixits i òrgans

Resultats analítics i de qualitat percebuda. Els olis analitzats:

1 LA MASÍA



Valoració:

Juntament amb Coosur, la millor opció de compra. És el producte més ben valorat en el test de consumidors, especialment per l'aspecte i el color. El segon més ben valorat en olor-aroma. En consistència i sabor també obté una bona valoració.

Percepció:

El més ben valorat en l'aspecte i el sabor; ben valorat en color, olor i aroma i consistència.

Puntuació:

En el test de consumidors obté la millor puntuació, 4,40, amb la millor intenció de compra, encara que compartint posició amb Coosur.

Preu:

2,90 €/ 1 l. La millor relació qualitat/preu.

2 COOSUR



Valoració:

Compartix, amb La Masía, la millor intenció de compra. En el test de consumidors obté la millor puntuació en olor-aroma.

Components:

Valors analítics característics. El millor índex d'acidesa i de peròxids. El percentatge més alt en oleic i el més baix en ceres. Però sense grans diferències amb la resta d'olis.

Percepció:

En consistència obté la millor valoració i en sabor la segona millor opció.

Puntuació:

En el test de consumidors obté una puntuació de 4,309, amb una intenció de compra del 90%.

Preu:

2,99 €/ 1 l. La segona millor relació qualitat/preu.

VALORS ANALÍTICS (Escala del 1 al 5)



	LA MASÍA	COOSUR	CARBONELL	LA ESPAÑOLA
Volum	5	5	5	5
Humitat i % matèries volàtils	5	5	5	5
Acidesa	5	5	5	5
Índex de peròxids	5	5	5	5
K232-K270	5	5	5	5
Àcids grassos	5	5	5	5
Esterols	5	5	5	5
Índex de refracció	5	5	5	5
Ceres	5	5	5	5

VALORACIÓ TAST D'EXPERTS – CRITERIS ORGANOLÈPTICS (Escala del 1 al 5)



	LA MASÍA	COOSUR	CARBONELL	LA ESPAÑOLA
	5	5	5	5

3 CARBONELL


Valoració:

La tercera millor intenció de compra.

Components:

Valors analítics característics.

Percepció:

La pitjor valoració dels quatre en olor-aroma, consistència un poc fluida i sabor menys accentuat.

Puntuació:

En el test de consumidors obté una puntuació de 4,17 amb una intenció de compra situada al voltant del 86,7%. Sense grans diferències amb els de major acceptació, si bé el preu és més car.

Preu:

3,25 €/ l. La pitjor relació qualitat/preu, pel preu més elevat.

4 LA ESPAÑOLA


Valoració:

La pitjor opció de compra però sense grans diferències amb les altres tres referències analitzades.

Components:

Valors analítics característics.

Percepció:

La pitjor valoració dels quatre en olor-aroma, consistència un poc fluida.

Puntuació:

En el test de consumidors obté una puntuació de 4,13, amb una intenció de compra situada en el 80%.

Preu:

2,99 €/ l. El mateix preu que Coosur, però amb menys acceptació per part del consumidor.

CONSUMIDORS - VALORACIÓ GLOBAL (Escala del 1 al 5)

	LA MASÍA	COOSUR	CARBONELL	LA ESPAÑOLA
Aspecte-color	4,37	4,33	4,13	4,07
Olor-Aroma	4,40	4,47	4,00	4,27
Consistència-Cos	4,40	4,53	4,00	4,00
Sabor-regust	4,40	4,17	3,87	4,13
Puntuació Global (1-5)	4,40	4,30	4,17	4,13
% Acceptació	90	90	86,7	80

MILLOR RELACIÓ QUALITAT/PREU (*)



- 1 LA MASÍA
- 2 COOSUR
- 3 CARBONELL
- 4 LA ESPAÑOLA

(*) Per a la classificació s'han tingut en compte el preu i els resultats, tant analítics com de tast, per mitjà del test de consumidors.