

Conservación de pastas de aceitunas con el agregado de aceite de oliva, en pomos de aluminio utilizando cinco barnices diferentes

E. Raimondo^{1,2}, G. Oberti², A. Gascón², G. Dip², D. Flores¹, L. Dupertuis²,
E. Cerchiai³ y C. Espejo³

¹ Facultad de Ciencias de la Nutrición. Universidad
Juan Agustín Maza

² Facultad de Ciencias Agrarias. UNCuyo. Mendoza³
Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). Centro Frutas y Hortalizas. Mendoza
emilia.raimondo@gmail.com

Objetivos

Elaborar una pasta de aceituna con perfil nutricional mejorado por el agregado de aceite de oliva y determinar su conservación en pomos de aluminio.

Metodología

En la planta experimental de la Facultad de Ciencias Agrarias se elaboró pasta de aceituna con elevado contenido de sodio y pasta con perfil nutricional mejorado, la cual se envasó en pomos de aluminio con cinco barnices diferentes.

Se precisó la composición centesimal de la pasta para determinar su mejora nutricional por analítica convencional. Para garantizar inocuidad, se le realizaron análisis microbiológicos durante los 90 días que duró el ensayo. Para determinar el comportamiento de los pomos frente a la pasta de aceituna, se les provocó flexiones a fin de producir microfisuras en el barniz, tal como haría un consumidor al dosificar la pasta. Se determinó migración de aluminio por calcinación de la pasta a $500\pm 10^{\circ}\text{C}$ y dilución de las cenizas, leyendo aluminio con un espectrómetro de emisión de plasma acoplado inductivamente ICPOES, marca Varian, modelo Vista Pro.

Resultados

Por el agregado de aceite de oliva, la pasta incrementó el contenido graso en un 3%, que quedó reflejando en un aumento proporcional del ácido oleico. El contenido de sodio fue reducido al 50% del original por lavado previo de la aceitunas antes de transformarlas en pasta. Los recuentos de bacterias aerobias totales, anaerobias y coliformes totales dieron negativos durante los 90 días del ensayo.

De los barnices utilizados se eligió el denominado N^o1, barniz epoxifenólico doble pasada con un número reducido de poros, de muy buena adherencia al aluminio, cuya migración fue inferior a 50ppm en 90 días, para la pasta con alto contenido de cloruro de sodio agresivo para el aluminio.

Conclusión

Es posible envasar pasta de aceituna en pomos de aluminio, utilizando estos envases como dosificadores de aquélla para un período de conservación de 90 días.