



Empresarios del aceite se alían con la Universidad de Córdoba contra el fraude en el etiquetado

LOCALIZACIÓN: Córdoba
DURACIÓN VTR: 2'07"

RESUMEN:

La Universidad de Córdoba desarrolla un test que en solo 15 minutos permite determinar la categoría del aceite de oliva para ésta aparezca especificada correctamente en el etiquetado. Los empresarios del sector del aceite son los más interesados en evitar estas incidencias que afectan a la imagen de todo el sector, por eso colaboran con el suministro de muestras para su análisis. Con este test, el empresario reduce su tiempo de espera para conocer la categoría del aceite. Al utilizar la metodología oficial, los resultados del análisis pueden conocerse hasta un mes después de haberse realizado la prueba. Según los investigadores que han desarrollado este test su fiabilidad llega al 87%. Estos científicos cordobeses utilizan la misma metodología empleada para detectar explosivos en los aeropuertos al analizar los compuestos volátiles presentes en el aceite de oliva.

TEXTO VTR:

Los productores andaluces quieren acabar con la sospecha de fraude en el etiquetado del aceite de oliva virgen. Por eso, están colaborando en el desarrollo de un test que ha elaborado la universidad de Córdoba y por el que es posible determinar la calidad del oro verde en tan sólo 15 minutos.

LOURDES ARCE
Investigadora Univ. de Córdoba

"El sector del aceite ha demandado una técnica analítica rápida, fiable y de bajo coste."

Así el empresario podrá conocer en muy poco tiempo la categoría del aceite y etiquetarlo correctamente antes de recibir los resultados del análisis oficial que elabora el Ministerio de Agricultura.

ROCÍO GARRIDO
Investigadora Univ. de Córdoba

"El método oficial de análisis requiere pues casi dos días de trabajo para completar toda la analítica."

LOURDES ARCE
Investigadora Univ. de Córdoba

"A veces pueden tardar casi un mes en que les den los resultados."

Esperar todo este tiempo puede suponer una pérdida económica para el productor, especialmente, en lo relativo a sus ventas internacionales.

JOSÉ LUIS GUTIÉRREZ
Socio Almazaras de la Subbética

"El mercado mundial no espera mucho tiempo. Cuando tienes que mandar una partida a Alemania o a Inglaterra, o a Japón o a China, pues tú tienes que disponer rápidamente de esa analítica."

Este test desarrollado por investigadores cordobeses utiliza la misma técnica empleada para detectar explosivos en los aeropuertos. Se calienta la muestra de aceite y se analizan los compuestos volátiles hay en ella. La cantidad que tenga de estas sustancias nos dirá a qué categoría pertenece.

LOURDES ARCE
Investigadora Univ. de Córdoba

"Con esta técnica podíamos ver de una forma rápida e inequívoca si un aceite era virgen extra, virgen o lampante."



Ya ha sido probado con 98 muestras previamente catalogadas. Sus resultados...

ROCÍO GARRIDO

Investigadora Univ. de Córdoba

"Se han clasificado correctamente o se han predicho correctamente el 87%."

En 2010 Consumo revisó 50 lotes de aceite ofrecido a un precio inusualmente bajo en los establecimientos andaluces. Comprobó que cerca de la mitad era de calidad inferior a la que marcaba la etiqueta. Un problema para la industria aceitera que espera ser resuelto gracias al correcto etiquetado de este preciado líquido.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es