

CENS ULLUM

AREA CURRICULAR: AGROINDUSTRIAL

GUIA DE ESTUDIO N°6: Olivicultura. Aceitunas de mesa.

PROFESORA: Ortiz María Eugenia

CURSO: 3º AÑO

EDUCACION DE ADULTOS

EDUCACION SECUNDARIA

TURNO: Noche

CICLO LECTIVO: 2020

CONTENIDOS: Olivicultura. Aceitunas de mesa.

ACTIVIDAD N° 1: Leer el siguiente texto.

ACEITUNAS

La utilización de las aceitunas y su preparación viene de tiempos muy remotos. En la antigüedad se utilizaba el “curado” con cenizas, luego se trataron con sal y en épocas más modernas aparece la soda cáustica.

Variedades más utilizadas

En nuestro medio las más cultivadas son: Arauco, Criolla, Ascolano, Nevadillo, Manzanilla y el resto es aceitera. De las variedades de aceitunas de mesa también se obtienen aceite, pero contienen menor proporción que las aceiteras.

Recomendaciones para una buena elaboración

A partir del mes de febrero, las aceitunas no están maduras pero si listas para prepararlas machacadas.

La cosecha de las aceitunas verdes comienza en abril y se extiende hasta las primeras heladas. Esta es la mejor época para preparar las verdes fermentadas.

A medida que disminuyen las temperaturas, entre junio – julio, comienzan a oscurecerse, aumentan los contenidos de aceites y es la época ideal para preparar las californianas y más hacia el final de la temporada las griegas. Se aconseja procesarlas apenas se cosechan para evitar la deshidratación y entorpecer la penetración de las soluciones de curado.

Es importante además separarlas por tamaño y color, ya que de estas características depende la solución que penetra para eliminar el sabor amargo.

Durante todo el proceso se aconseja usar vidrio, madera, plásticos o teflón, evitando el contacto con metal tanto en envases contenedores como en los utensilios, debido a que esto produce el pardeamiento de los puntos de contacto.

Cuando se necesiten recipientes de mayor volumen se pueden utilizar tanques de fibra de vidrio o cemento o recubiertos en epoxi.

La temperatura de trabajo más aconsejada es de 18 a 25° C. Por debajo, la fermentación es muy lenta por inactivación de los fermentos lácticos. Por arriba puede ser tumultuosa dando lugar al predominio de otros microorganismos que eventualmente pueden alterar las aceitunas.

Para realizar el desamarizado, también denominado “quemado” ó “curado”, se prepara soda cáustica al 1,5% y se adiciona 1% de cal apagada. Las aceitunas se sumergen evitando que queden expuestas al aire, debido a que provocará defectos como el pardeamiento o el ampollado de la superficie que queda expuesta. La velocidad de penetración de la soda se relaciona con la temperatura y concentración, aumentando cualquiera de las dos aumenta la velocidad de penetración de la soda. Para llegar al punto deseado tarda entre 6 a 9 horas.

Una vez terminada esta etapa se debe lavar con abundante agua potable, limpia y de buena calidad. El exceso de lavado puede arrastrar elementos indispensables para la correcta fermentación.

Para preparar la salmuera hay que hervir el agua, apagar el fuego e incorporar sal sin yodar, se revuelve hasta que se disuelva la sal. Es muy importante incorporar la salmuera fría a las aceitunas lavada y escurridas.

Se debe mantener un nivel de acidez de alrededor de pH inferior a 4, lo que se logra con adición de ácido acético (vinagre), en una proporción de 50 cc por cada 10 litros de salmuera. Hay que incorporar el ácido a la salmuera fría.

Si se utilizan envases mayores de 50 litros es conveniente a los 15 y a los 45 días hace un remontaje de la salmuera, extrayendo con una manguera, desde el fondo, 4 o 5 litros de salmuera y adicionarlas por la parte superior con la finalidad de homogeneizar la concentración de la sal y evitar la estratificación.

Al sacar las aceitunas de la salmuera (120 días aproximadamente) se envasan en frascos con una nueva salmuera ácida (vinagre) al 6%. Tapar herméticamente y dar un baño maría de 3 minutos.

ACTIVIDAD Nº 2: Responder el siguiente cuestionario.

- a) ¿Cuáles son las variedades de aceitunas de mesa más utilizadas en nuestra región?
- b) ¿Cuál es la época adecuada para la cosecha de aceitunas para mesa?
- c) ¿Qué materiales se aconseja utilizar durante el proceso?
- d) ¿Cuál es la temperatura más aconsejada para este proceso?
- e) ¿A que se le llama curado o quemado de aceitunas?

ACTIVIDAD Nº 3: A partir del texto, realice un esquema sintetizando el proceso básico de elaboración de aceitunas de mesa.

Directora: Prof. Valeria Gil