

CENS ULLUM

AREA CURRICULAR: AGROINDUSTRIAL

GUIA DE ESTUDIO N°7: Preparación de 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. Preparación de aceitunas.

ACTIVIDAD N° 1: Leer el siguiente texto.

Algunas formas de elaborar aceitunas de mesa.

Aceitunas Verdes Sin Fermentar: Es un método práctico y rápido que posibilita el consumo de las aceitunas a partir de los 8 días del comienzo del proceso, aproximadamente. El punto óptimo de madurez es cuando las aceitunas han alcanzado pleno desarrollo y comienzan a cambiar de color, del verde intenso al verde amarillento. Es condición fundamental partir de una buena materia prima (aceitunas sanas, sin golpes de granizo, ni ataque de cochinillas, etc) y correctamente recolectadas. A tal efecto la cosecha debe realizarla a mano, cuidadosamente, colocando los frutos en cestos especiales acolchados interiormente. Elimine los frutos defectuosos. Clasifíquelos por tamaño para que la solución de soda penetre uniformemente. En ningún momento las aceitunas deben estar en contacto con hierro, porque se ennegrecen. Por ello, coloque las aceitunas en una damajuana de boca ancha (en las de 15 litros, puede colocar de 10 a 11 kg de aceitunas) y agregue una solución de soda cáustica al 2% (200 gr de soda por cada 10 litros de agua fría), sumérjalas completamente introduciendo un frasco de ½ kg en la boca de la damajuana. Déjelas por espacio de 12 a 16 horas, hasta que la solución penetre hasta el carozo. Si la temperatura es inferior a los 18 o 20 °C el tiempo de penetración será mayor (24 horas o más). Terminado el proceso retire la solución y comience el lavado

cambiando el agua cada 6 a 8 hs. Finalizado el lavado, agregue a las aceitunas una salmuera al 6 o 7 por ciento (600 a 700 gr de sal por cada 10 litros de agua) y al cabo de las 24 a 48 hs estarán en condiciones de ser consumidas. Pueden utilizarse extrayéndolas directamente de la damajuana con un cucharón de plástico o si prefiere enváselas en frascos, pero tenga presente que no pueden conservarse más allá del mes de septiembre u octubre, ya que las temperaturas elevadas favorecen su descomposición.

Aceitunas Verdes Fermentadas: Es un procedimiento lento, delicado y exige un control riguroso si se quiere obtener un buen producto. La variedad Criolla o Arauco es la más apropiada, no obstante se pueden utilizar otras variedades de aceitunas de mesa. El punto de madurez y las condiciones en que se puede efectuar la cosecha, son iguales a lo recomendado en la preparación anterior. Elimine los frutos defectuosos. Clasifíquelos por tamaño para que la solución de soda penetre uniformemente.

El Quemado de las aceitunas: Coloque las aceitunas en el fermentador y agregue una solución de soda cáustica al 2% (200 gramos de soda por cada 10 litros de agua). Mezcle bien y deje reposar 5 hs para que la solución baje a unos 18 ° C. Las aceitunas deben quedar perfectamente cubiertas por la solución de soda, de lo contrario las expuestas al aire se ennegrece y quedan amargas por no recibir el tratamiento de soda adecuado.

Controle la penetración de la soda a partir de las 4 hs aproximadamente. El tiempo total del tratamiento, es por lo general, de 4 a 6 hs. Realice el control cortando el fruto, con un cuchillo bien afilado, a ras del carozo y observando la pulpa. La zona atacada por la soda toma una coloración verde oscuro. De por finalizado este tratamiento cuando la soda haya alcanzado las dos terceras partes de la pulpa.

Lavados: Retire la solución de soda y reemplace rápidamente por agua limpia, tratando que las aceitunas queden expuestas al aire el menor tiempo posible. Renueve el agua en periodos de 6 a 8 hs aproximadamente, teniendo cuidado que no transcurran intervalos de más de 12 hs. Después de unos 3 cambios de agua, o por un tiempo total que no pase de 24 horas, de por finalizada la operación, retirando el agua. Fermentación: agregue salmuera al 8% (800 gramos de sal por cada 10 litros de agua) hasta cubrirlas perfectamente. Revise la superficie del fermentador una vez por semana o cada 15 días deberá retirar y lavar prolijamente las paredes para sacar los mohos que se le adhiera.

Debido a intercambios entre el agua contenida en las aceitunas y la sal de la salmuera, la concentración de esta va descendiendo, por lo que a las 24 a 36 horas aproximadamente, es necesario agregar 100 gramos de sal por cada 10 litros de salmuera. Si tenemos en cuenta que la fermentación puede durar entre 90 y 120 días aproximadamente, debemos aumentar de 120 a 160 gramos de sal en el fermentador por mes. A partir de la fecha indicada envase las aceitunas en frascos de 1 kg, pudiéndoles agregar la salmuera de fermentación, siempre que la misma tenga buen olor y se mantenga clara y transparente. Si la salmuera de fermentación permanece turbia y de mal olor, prepare otra. Para ello agregue 700 gr de sal por cada 10 litros de agua, hirviéndola unos minutos, y déjelas enfriar y adicione a la misma de 3 a 6 centímetros cúbicos de ácido acético por cada 10 litros de salmuera. Una vez llenos los frascos, tápelos y déjelos en lugar fresco. Tiene una duración más prolongada en el tiempo siempre y cuando se esterilicen los frascos.

ACTIVIDAD Nº 2: Complete el siguiente cuadro indicando ventajas y desventajas de ambos métodos de aceitunas de mesa.

METODOS	VENTAJAS	DESVENTAJAS
Aceitunas verdes fermentadas		
Aceitunas verdes sin fermentar		

ACTIVIDAD Nº 3: Complete verdadero (V) o falso (F) según corresponda.

- Las aceitunas fermentadas posibilita su consumo a partir de los 8 días del comienzo del proceso-----
- Para ambos métodos es condición fundamental partir de una buena materia prima-----
- Las aceitunas deben estar en contacto con hierro-----
- Si la temperatura es inferior a los 18 o 20 °C el tiempo de penetración de la soda será mayor (24 horas o más).
- Las aceitunas fermentadas es un procedimiento lento, delicado y exige un control riguroso si se quiere obtener un buen producto-----
- La fermentación puede durar entre 30 y 60 días aproximadamente-----

DIRECTORA: Prof. Valeria Gil