

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 2° año 2° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Guía N° 5

Tema: Aceitunas griegas.

Objetivos:

- Conocer el proceso de aceitunas en sal seca, cosecha, selección, curado y tiempos.
- Reprocesar un producto para mejorar palatabilidad y aceptación.

*Al finalizar cada guía mandar por privado en fotos con nombre y apellido (individual o de todos los integrantes, si se realizó grupalmente), también: escuela, curso (año y división) y materia.

WhatsApp: 264-4-988.605

Email: cheluis_1@hotmail.com

INFORMACION:

Aceitunas negras naturales en sal seca, Estilo Griego

Este estilo tiene su origen en Thasos que es una isla griega, donde se cultiva precisamente la variedad Thasos empleada desde tiempos muy antiguos para preparar aceitunas negras naturales en sal seca.

Este estilo tan particular es muy apreciado no solo en Grecia sino en otros países mediterráneos tales como Argelia y Marruecos donde también se preparan a nivel artesanal e “industrial” (volúmenes importantes de producción).

Las aceitunas se recolectan en Mayo (luego de la cosecha para aceite), cuando los frutos están completamente maduros (piel y pulpa) y presentan un color “negro completo”.

El proceso tradicional consiste en colocar las aceitunas en tanques o en el interior de bidones o bandejas e ir disponiendo simultáneamente capas de aceitunas y capas de sal en una proporción de 40 partes de sal por 100 partes de aceitunas (en peso).

Debido a la alta presión osmótica ejercida por la sal sobre la pulpa de los frutos, éstos pierden agua junto con otros solutos entre los cuales destaca el compuesto que constituye el principio amargo: “Oleuropeina” haciendo que con el tiempo las aceitunas se “endulcen” además de arrugarse adoptando la apariencia de aceitunas “pasas” por razones de deshidratación (Proceso en sal seca).

Parece ser, que al cabo de unos 60 días las aceitunas son aptas para su consumo (dependerá de las variedades).

El producto final se caracteriza por:

- Baja actividad de agua: 0,75-0,85
- pH: 4,5-5,5
- Alto contenido en aceite: 35-40%
- Bajo contenido en agua: 30-35%
- Contenido en sal: 4-10%

Su conservación durante toda su vida media se debe precisamente a la combinación de dos de sus propiedades: Baja Actividad de Agua / Alto contenido en sal.

Por lo que se refiere a la textura, que debe ser lo más firme posible, ésta dependerá de la fortaleza de la pared celular de la pulpa y más concretamente de la composición en sustancias pépticas y polisacáridos que son diferentes según las variedades de aceitunas.

Luego del proceso se salazón, deshidratado, endulzado, se lo puede reprocesar para mejorar su palatabilidad, con especias a gusto a gusto y añadiendo aceite de oliva virgen, que mejora notablemente su aroma y sabor.

Actividades:

13) Realiza una experiencia de este proceso, con el método que más te atraiga.

Puede ser más simple el de bolsa de rafia en caballete, pero con poca cantidad, se simplifica con el método de bandejas con capas.

Director: González Alfredo