

Olivar Tradicional vs Olivar Superintensivo: Estudio del efecto de la tipología del cultivo en la composición fenólica del aceite de oliva

María Rodríguez Gómez, Lucía Olmo García, Alegría Carrasco Pancorbo y Romina Monasterio

Para satisfacer las incipientes necesidades del mercado oleícola a nivel mundial, cada año se plantan un importante número de hectáreas de olivar a nivel mundial. La gran mayoría de estas nuevas plantaciones son con tipología superintensiva, quedando relegados a un segundo plano aquellos olivares con menor densidad como los olivares intensivos y mucho más relegados aún los de tipología tradicional. Esta transformación que, inevitablemente se dará en el olivar a nivel mundial, traerá consigo un aumento productivo y un incremento de competitividad a nivel internacional de ciertas regiones. Sin embargo, la adaptación de diferentes variedades en régimen intensivo y superintensivo han mostrado algunas particularidades y dificultades en diferentes regiones. Por este motivo aquí se plantea estudiar aceites de olivas vírgenes provenientes de diferentes tipologías para observar las principales características en su perfil de compuestos fenólicos. Estos compuestos están relacionados con la conservación y valor nutricional del aceite, entre otros factores, por lo que es importante evaluar a mediano y largo plazo la influencia de los diferentes tipos de plantaciones.