

La industria oleícola italiana apoya el estudio de nuevas herramientas para fortalecer el Panel Test

La Asociación Italiana de la Industria Oleícola (Assitol) ha destacado que el Panel Test ha demostrado ser una herramienta indispensable para verificar la calidad del aceite de oliva, pero considera que 25 años después de su introducción necesita ser mejorada con la ayuda de la investigación.

En este sentido, Assitol ha valorado la celebración a finales de septiembre en San Remo (Italia) del workshop "1991-2017: 25 años del Panel Test y las posibles interacciones con los diferentes campos de la investigación científica", organizado por la Sociedad Italiana para el Estudio de las Sustancias Grasas (SISSG), y en el que se analizó el origen, la evolución y las tendencias recientes del Panel Test dentro del Consejo Oleícola Internacional (COI); el impacto de los compuestos aromáticos en el aceite de oliva virgen; y la integración del conocimiento de la química y la evaluación sensorial.

"Necesitamos reforzar la investigación sobre la calidad utilizando la innovación que la ciencia pone a nuestra disposición. Nuestra asociación tiene la intención de colaborar con empresas y universidades junto con el estudio de nuevas herramientas que puedan mejorar la aplicación del análisis organoléptico", ha subrayado Angelo Cremonini, presidente del grupo de aceite de oliva de esta entidad.

Al respecto, en su opinión, destacan los compuestos volátiles, "moléculas que nuestros receptores sensoriales identifican y que pueden ser decodificados mediante parámetros químicos precisos". "En San Remo los análisis científicos de los expertos se centraron en el uso de estas nuevas herramientas que, una vez desarrolladas, cumplirán aún más el objetivo de control de calidad y autenticidad de los aceites", ha explicado Cremonini.

Assitol también se ha referido a la escasez de fondos destinados a la investigación, un hecho que también afecta al sector oleícola. "A menudo hablamos del papel estratégico de nuestro virgen extra en la esfera económica y cultural. Sin embargo, se olvida que, para aumentar los beneficios de un alimento y garantizar su seguridad para el consumidor, la contribución de la ciencia sigue siendo esencial", ha recalado Cremonini, al tiempo que ha subrayado que la industria "está dispuesta a colaborar con todos, confiando en un enfoque más activo por parte de las instituciones del sector".

Según la asociación, un análisis sensorial reforzado a través de nuevos medios se combina con otro elemento ya existente, concebido como garantía del consumidor: el SIAN, un sistema informático que controla todos los movimientos del aceite de oliva, documentando los registros de carga y descarga de las empresas y permitiendo el control de las entidades del sector de forma electrónica. "Si esto se hace realidad en toda la Unión Europea –ha señalado Cremonini-, nuestros aceites contarán con una trazabilidad más precisa".

Asimismo, el presidente del grupo de aceite de oliva de Assitol ha resaltado que en este camino entre la normativa y la ciencia no debe perder importancia el consumidor, por lo que ha reiterado la necesidad de educarle en el sabor, permitiéndole experimentar y comparar los diferentes aceites e introducir este producto en su cocina todos los días, dependiendo de su gusto y de las oportunidades que ofrecen.

Lien article : <http://www.mercacei.com/noticia/47823/Actualidad/industria-ole%C3%ADcolaitaliana-apoya-estudio-nuevas-herramientas-fortalecer-panel-test.html>