



Un test rápido para detectar la calidad y autenticidad del aceite de oliva

Un equipo de investigación dirigido por el profesor Stephan Schwarzinger de la Universidad de Bayreuth (Alemania) ha desarrollado un test rápido "altamente eficaz" que en una hora puede determinar la calidad y autenticidad de los aceites de oliva y detectar fraudes en el mercado; así como verificar la información sobre el origen.

La universidad alemana ha señalado que los fraudes en los alimentos de alta calidad perjudican tanto a los consumidores como a los productores y ha explicado que, "hasta hace poco, las pruebas exhaustivas de calidad y autenticidad de los aceites de oliva solo podían llevarse a cabo utilizando diferentes procedimientos que requerían mucho tiempo y eran costosos".

El centro docente ha subrayado que este nuevo método que ha desarrollado supera estos obstáculos con la ayuda de la espectroscopia de resonancia magnética nuclear (espectroscopia de RMN). En concreto, el profesor Stephan Schwarzinger, del Centro de RMN del Norte de Baviera en la Universidad de Bayreuth (NBNC), ha desarrollado este test en colaboración con la Universidad de Atenas, el laboratorio analítico ALNuMed GmbH y socios de la industria del aceite de oliva. "Durante varios años, recogimos y analizamos sistemáticamente más de 1.000 muestras diferentes de aceite de oliva virgen extra. La medición de RMN nos proporcionó un perfil individual para cada muestra que incluye todas las propiedades relevantes para la calidad y la autenticidad", ha precisado Schwarzinger, que dirige el Grupo de Trabajo de Calidad y Autenticidad de Alimentos y Materiales en NBNC.

Este nuevo test rápido se basa en la capacidad especial de la espectroscopia de RMN para detectar compuestos que se encuentran





en cantidades muy diferentes "con alta resolución y reproducibilidad". En la práctica, esto significa, según la universidad alemana, que se pueden detectar compuestos como los ácidos grasos del aceite de oliva, pero también sustancias de muy baja concentración. Estos incluyen en particular los polifenoles, que actúan como antioxidantes en el cuerpo humano y tienen un efecto positivo en la salud. "Por lo tanto, este test rápido indica si el aceite examinado tiene derecho, en principio, a llevar una declaración de propiedades saludables de acuerdo con el correspondiente reglamento de la UE", ha precisado.

Además del análisis de los compuestos, también analiza las impresiones de sabor y se puede utilizar una comparación con los perfiles de aceite de oliva existentes para comprobar la credibilidad de la declaración de origen del productor o comercializador. A su vez, según la Universidad de Bayreuth, la espectroscopia de RMN se puede utilizar para comprobar si la muestra de aceite de oliva examinada procede, por ejemplo, de Grecia, Italia o España.

Respecto al fraude, Schwarzingger ha considerado que "aceites vegetales alternativos baratos se tiñen de verde y se venden como aceite de oliva, el aceite rancio se mezcla con un buen aceite o los aceites viejos se pasan por alto con tecnologías especiales y vuelven a circular como aceite de oliva virgen extra". A su juicio, estos fraudes "dañan la buena reputación de este producto de alta calidad y podría desencadenar una espiral descendente que finalmente golpee a los productores de aceite de oliva a través de una caída de los precios".

En este sentido, el investigador -que presentó los resultados de este test en la última edición de la feria Biofach- ha señalado que la espectroscopia de RMN, debido a que permite un análisis rápido y simultáneo de muchos parámetros, detecta estas formas de fraude alimentario. "Los expertos en aceite de oliva han quedado muy impresionados por la rapidez y profundidad con que se puede determinar la calidad y autenticidad de los aceites de oliva. Esperamos



المملكة المغربية
Royaume du Maroc



وزارة الفلاحة والصيد البحري
والتنمية القروية والمياه والغابات
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime,
du Développement Rural et des Eaux et Forêts

que nuestro desarrollo se implemente rápidamente en los laboratorios y se lleve al mercado", ha resaltado el experto en RMN de Bayreuth, cuyo grupo de investigación ha realizado importantes contribuciones a un método, también basado en la espectroscopia de RMN, para comprobar la calidad y autenticidad de la miel.

Lien article :

<https://www.mercacei.com/noticia/54262/actualidad/un-test-rapido-para-detectar-la-calidad-y-autenticidad-del-aceite-de-oliva.html>

