



Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria
U R U G U A Y



¿CÓMO AFECTA LA INCIDENCIA DE “ACEITUNA JABONOSA” LA CALIDAD DEL ACEITE?

Carolina Leoni¹, Juan José Villamil¹, Leandro Martinelli¹,
Alejandro Fredes¹, Juliana Bruzzone¹, Cecilia Martínez¹,
María José Montelongo², Paula Conde¹.

¹ Programa Nacional de Investigación Producción Frutícola – INIA

² Departamento de Protección Vegetal, Facultad de Agronomía. UDELAR

INIA Las Brujas - 28 de Octubre de 2015





Aceituna jabonosa (*Colletotrichum* spp.)





Aceituna jabonosa (*Colletotrichum* spp.)

- ❖ principal enfermedad de fruto
 - ❖ podredumbres, pérdida de peso y caída de frutos

- ❖ afecta negativamente la calidad del aceite
 - ❖ altera el color, la acidez y la calidad organoléptica

- ❖ entre envero y cosecha
 - ❖ período de mayor susceptibilidad del fruto
 - ❖ generalmente condiciones climáticas favorables (temperaturas promedio superiores a 20°C, lluvias y alta humedad).



Materiales y Métodos

- ❖ obtención de aceite a partir de lotes con niveles crecientes de olivas infectadas con *C. acutatum*
- ❖ en tres temporadas (2012, 2013, 2014) y en dos variedades Arbequina y Frantoio
- ❖ se determinó:
 - ❖ tenor graso (% en base seca) y % de humedad
 - ❖ Acidez (% de ácido oleico libre)
 - ❖ Índice de peróxidos (meq O₂/kg de aceite)
 - ❖ Absorbancia ultravioleta: K232, K270
 - ❖ polifenoles totales (equivalentes a ácido gálico/ kg aceite)



Resultados

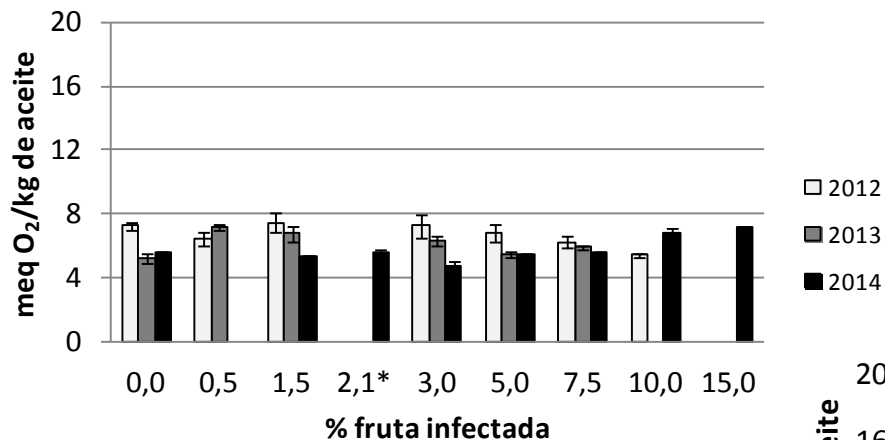
	Fecha de cosecha	Índice de Madurez ¹	Tenor graso (% base seca) ²	% Humedad ³
Arbequina				
2012	6 junio	2,9	42	61
2013	15 abril	1,9	45	60
2014	20 mayo	1,9	42	62
Frantoio				
2012	19 junio	1,6	44	53
2013	9 mayo	2,4	43	51
2014	24 abril	1,6	46	54

¹Índice de madurez escala 0-7 (0= verde intenso; 1= piel verde amarillento; 2= piel rojiza o morada <50%, inicio envero; 3= piel rojiza o morada >50%, fin envero,; 7= piel oscura y pulpa oscura

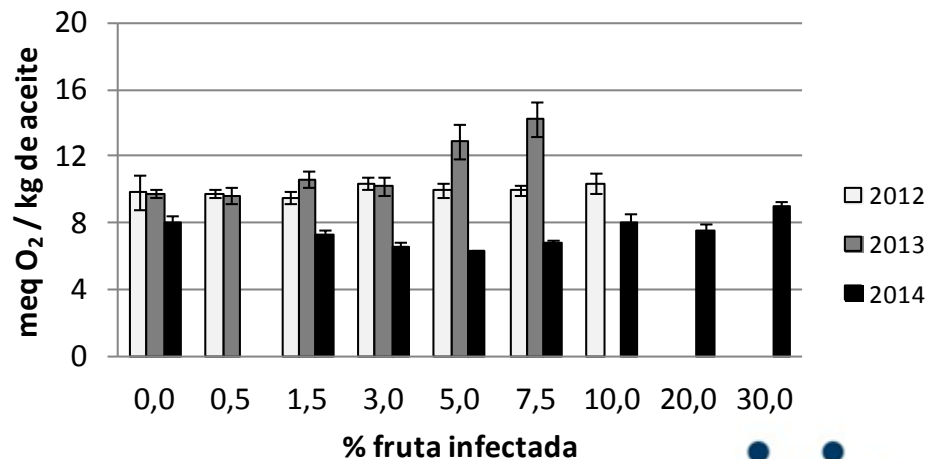


Resultados - Índice de peróxidos

Arbequina



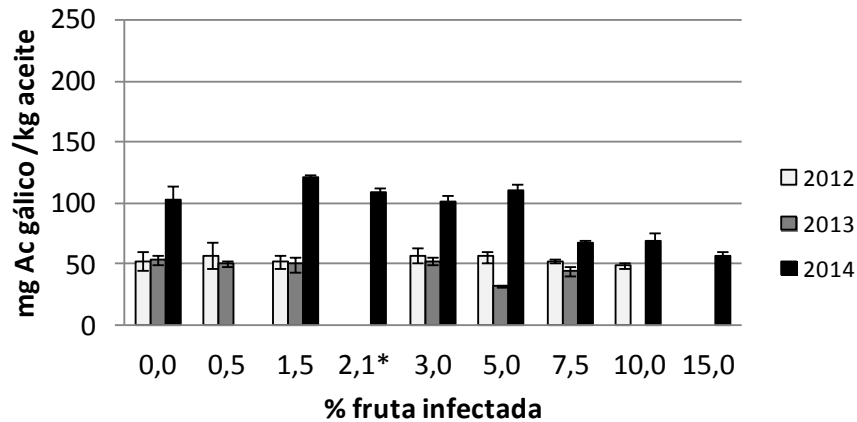
Frantoio



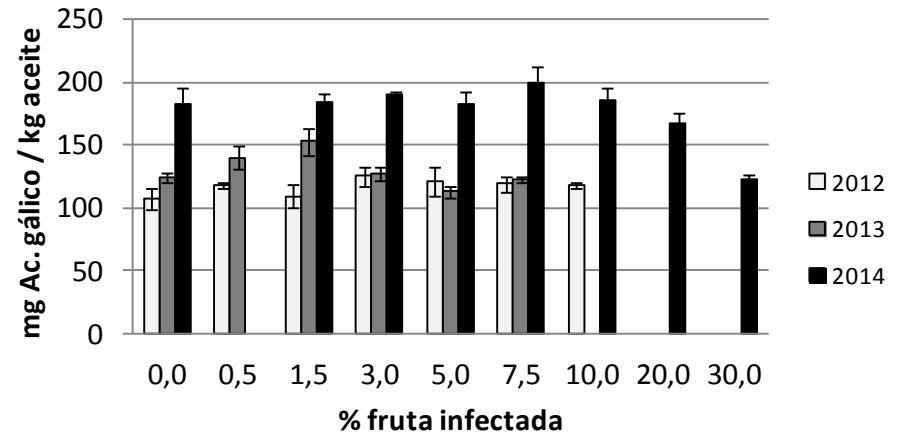


Resultados – Polifenoles totales

Arbequina



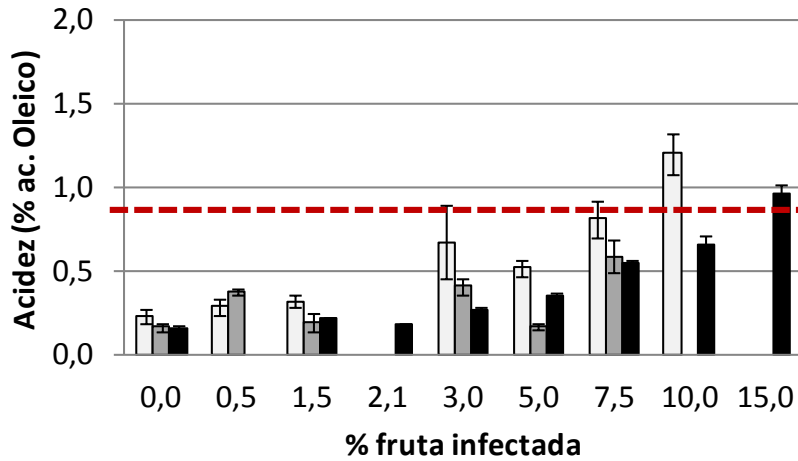
Frantoio



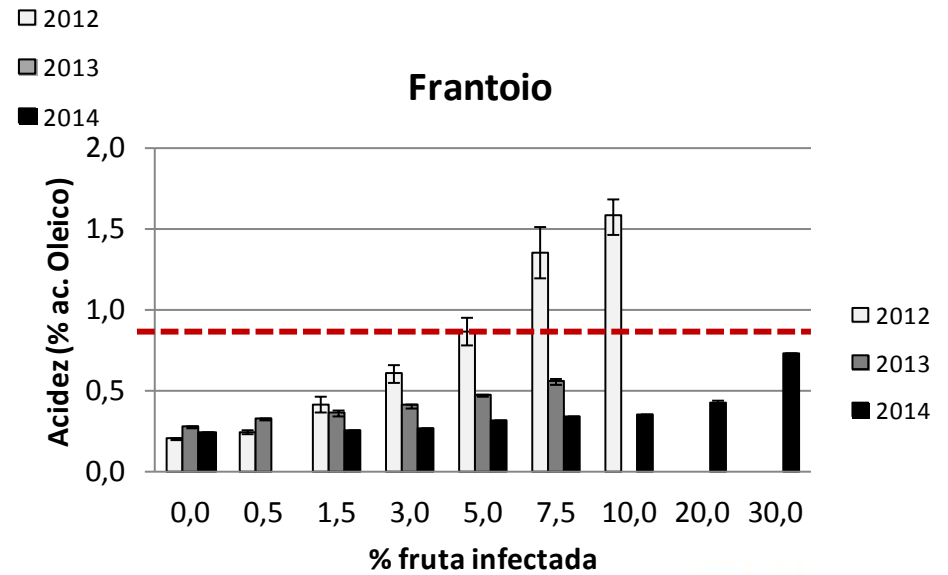


Resultados - Acidez

Arbequina



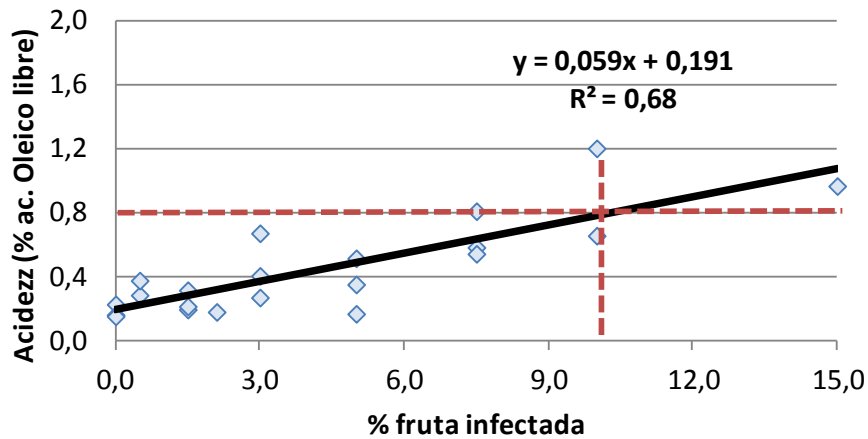
Frantoio





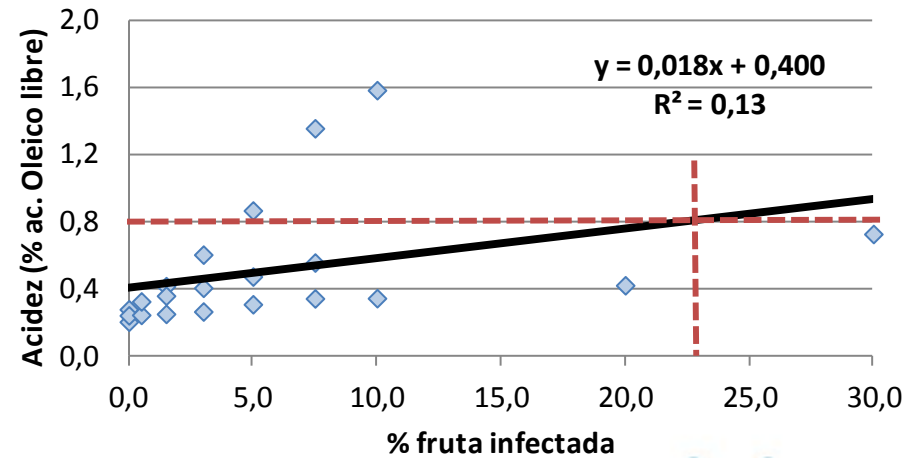
Resultados - Acidez

Arbequina



Arbequina menores a 10%

Frantoio



Frantoio menores a 20%



Consideraciones finales

- ❖ La Aceituna Jabonosa tiene una alta incidencia en la calidad del aceite, es uno de los principales desafíos para la producción nacional.
- ❖ Para obtener aceites de calidad virgen extra se deben combinar diferentes estrategias de manejo de la enfermedad
- ❖ En particular, no superar:
 - ❖ incidencia de 10% en Arbequina y de 20% en Frantoio (otras variedades???)
 - ❖ con índices de severidad en fruta de 1 – 2 (50% área de fruta afectada)



GRACIAS

Carolina Leoni – cleoni@inia.org.uy.



Aceituna jabonosa

Ciclo de la enfermedad

