



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



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

Carolina Leoni<sup>1</sup>, Juan José Villamil<sup>1</sup>, Leandro Martinelli<sup>1</sup>,  
Alejandro Fredes<sup>1</sup>, Juliana Bruzzone<sup>1</sup>, Cecilia Martínez<sup>1</sup>,  
María José Montelongo<sup>2</sup>, Paula Conde<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Programa Nacional de Investigación Producción Frutícola – INIA

<sup>2</sup> 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 O<sub>2</sub>/kg de aceite)
  - ❖ Absorbancia ultravioleta: K232, K270
  - ❖ polifenoles totales (equivalentes a ácido gálico/ kg aceite)



# Resultados

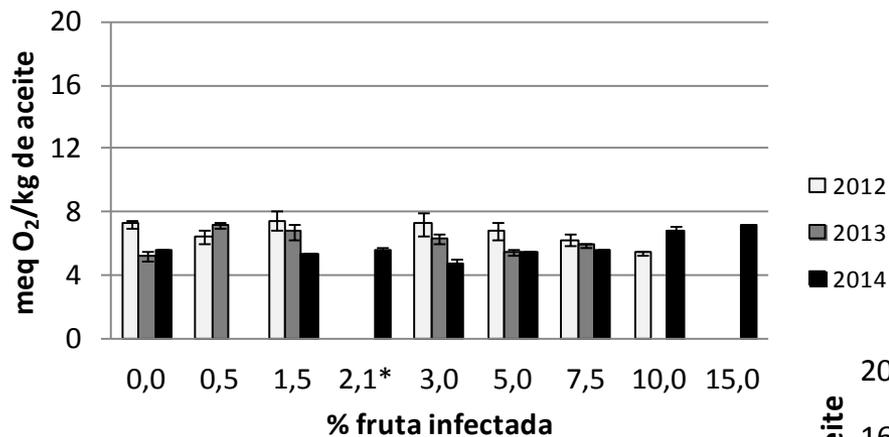
	Fecha de cosecha	Índice de Madurez <sup>1</sup>	Tenor graso (% base seca) <sup>2</sup>	% Humedad <sup>3</sup>
<b>Arbequina</b>				
2012	6 junio	2,9	42	61
2013	15 abril	1,9	45	60
2014	20 mayo	1,9	42	62
<b>Frantoio</b>				
2012	19 junio	1,6	44	53
2013	9 mayo	2,4	43	51
2014	24 abril	1,6	46	54

<sup>1</sup>Índice 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

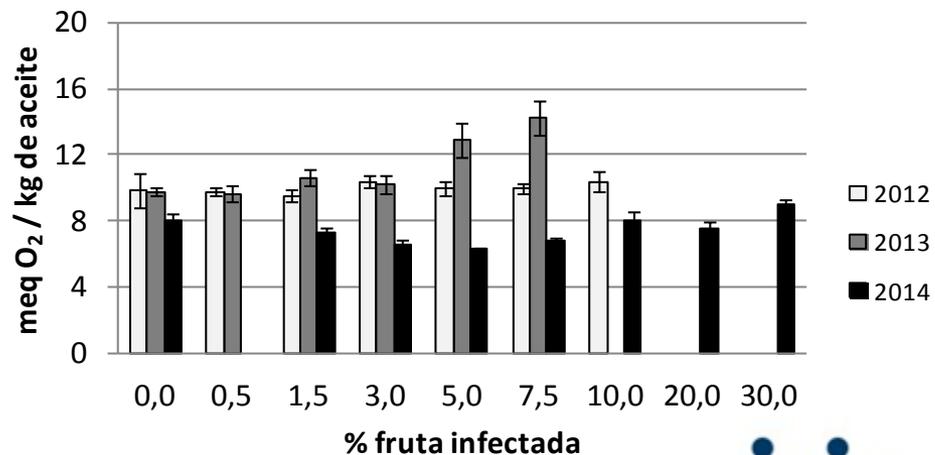


# Resultados - Índice de peróxidos

Arbequina



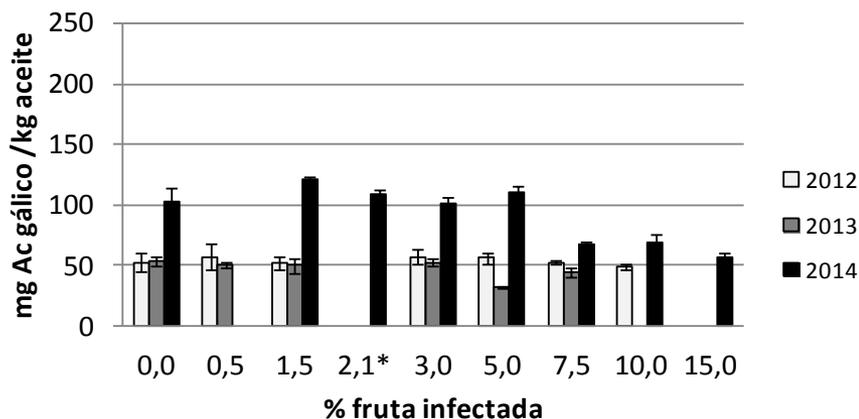
Frantoio



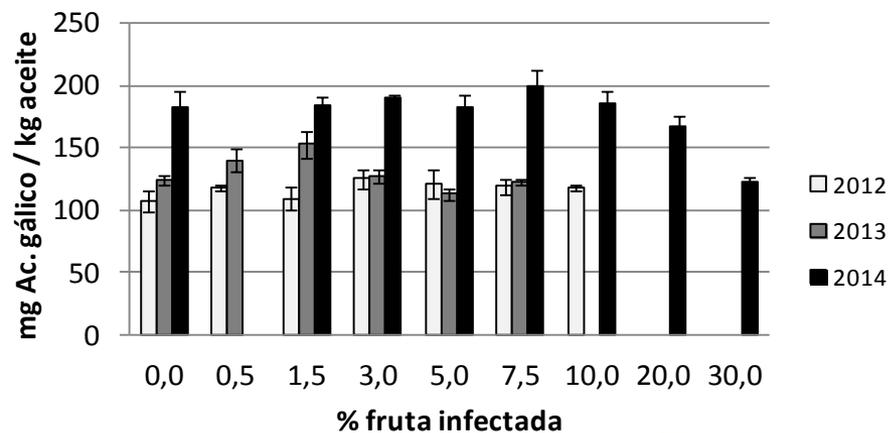


# Resultados – Polifenoles totales

Arbequina



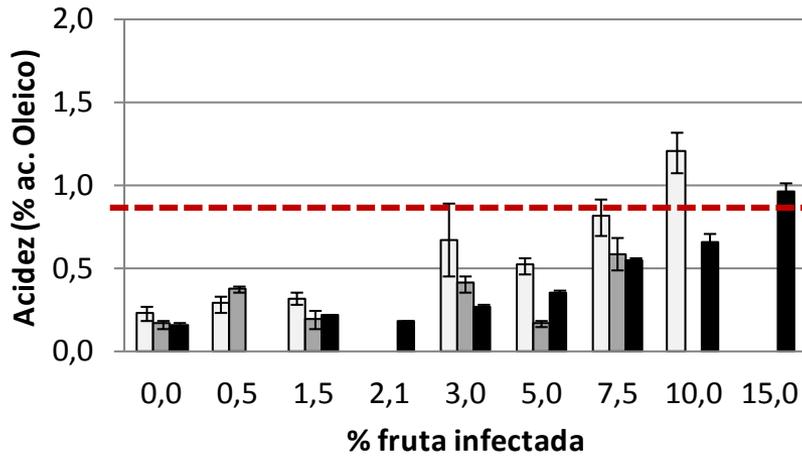
Frantoio



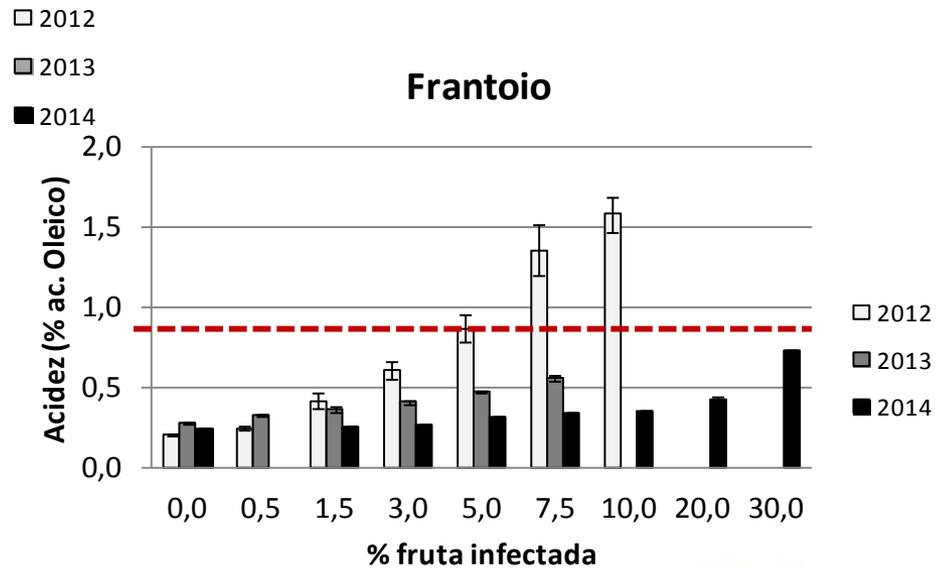


# Resultados - Acidez

## Arbequina



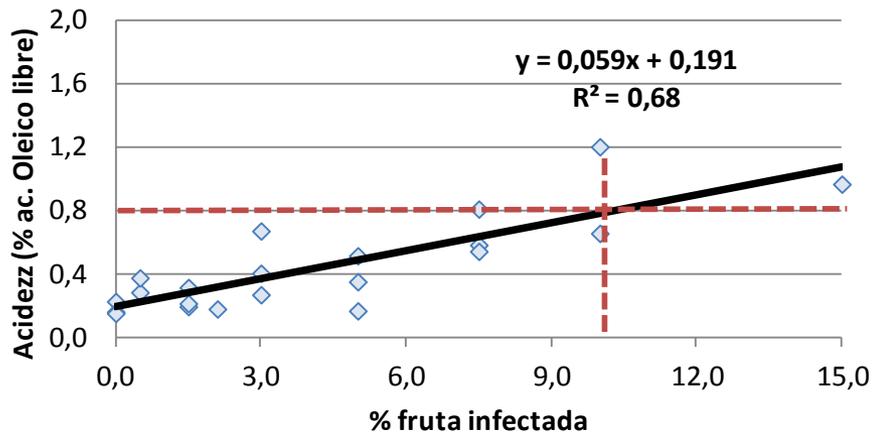
## Frantoio





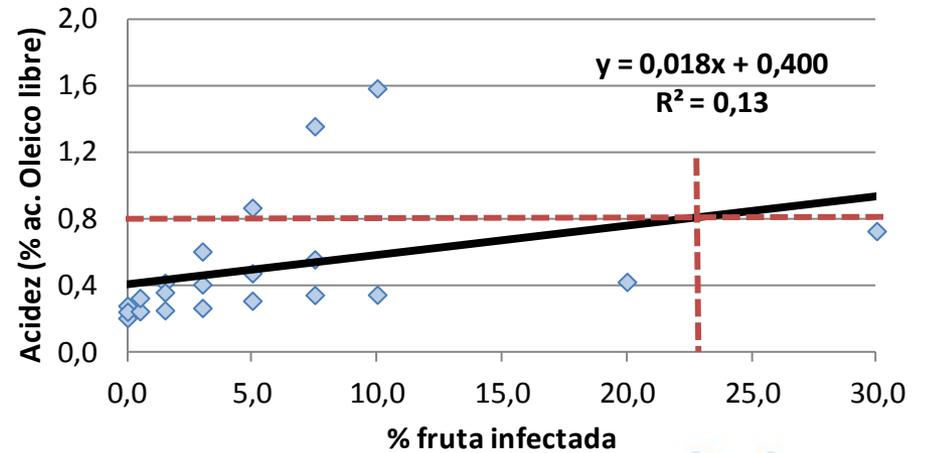
# Resultados - Acidez

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](mailto:cleoni@inia.org.uy).



# Aceituna jabonosa

## Ciclo de la enfermedad

