

ACEITE DE AGUACATE PENSADO AL FRIO – FACTORES PREVIOS Y POSTERIORES A LA COSECHA QUE INFLUENCIAN SU CALIDAD

C.Requejo-Jackman¹, S.Olsson¹, T.McGhie¹, L.Eyres³, O.Ashton², Y.Wang², M.Wong², A.Woolf¹ y G. Throp⁴

¹ HortResearch, Mt Albert Research Centre, Private Bag 92 169, Mt Albert, New Zealand. Email: CRequejo-Jackman@HortResearch.co.nz

² Institute of Food, Nutrition & Human Health, Massey University, Privt Bag102-904, Auckland, NZ

³ Oils and Fats Specialist Group, NZIC, PO Box 25499, St Heliers, Auckland, New Zealand

⁴ HortResearch 120 Mt Albert Rd. Auckland New Zealand Email:gthorp@hortresearch.co.nz

El aceite de aguacate prensado en frío es un aceite relativamente nuevo en el campo del aceite comercial culinario. Antes de este desarrollo, los aceites de aguacate disponibles fueron extraídos solamente usando solventes orgánicos y/o calor, junto con procesos de refinación, blanqueado y desodorización, dando por resultado un aceite claro, con buena estabilidad, pero poco gusto, y por ende, reducido beneficio para la salud. Por lo tanto, el aceite de aguacate prensado en frío ha comenzado a ser apreciado como un aceite único, por sus características culinarias y de beneficio para la salud.

Aparte de la naturaleza relativamente sana de los ácidos grasos en el aceite de aguacate (alto en monoinsaturados similares al aceite de oliva), es claro que existe una gama de otros componentes en el aceite prensado en frío que se consideran saludables. Éstos son los tocoferoles, fitosteroles (incluyendo el β -sitosterol), y otros pigmentos solubles en la grasa del aceite de aguacate tales como la clorofila, carotenos y xantofilas, incluyendo la luteína.

Se ha examinado una amplia gama de los factores que pueden influir en los niveles de estos componentes, incluyendo la pre-cosecha (tal como la madurez, condiciones ambientales y la variedad), la poscosecha (tiempo de almacenamiento y maduración), las condiciones de procesamiento y las condiciones y duración de la vida útil. Se destacará la importancia relativa de estos factores.