

*TÍTULO*

*Decisión del momento de recolección, según la composición de ácidos grasos de la aceituna intacta, mediante espectroscopía NIR.*

*RESUMEN*

En este trabajo se ha estudiado la posibilidad de establecer un marcador bioquímico de recolección de la aceituna de almazara basado en la proporción de ácidos grasos en el aceite de los frutos, susceptible de ser medido por espectroscopía de infrarrojo cercano. El principal objetivo de este marcador bioquímico es optimizar la selección del momento de recolección para que el fruto pueda proporcionar aceite de oliva de la mejor calidad posible, evitando al mismo tiempo la recolección de aceituna demasiado temprana. Esta técnica permitiría determinar en muestras de aceituna intacta de forma rápida este marcador de recolección, calculado en función de la composición de ácidos grasos de las aceitunas. Los resultados de este estudio indican que es viable la medida de la composición de ácidos grasos en aceituna intacta mediante NIR. Así mismo, se ha estudiado la evolución de dicha composición a lo largo del período de desarrollo de la aceituna hasta su envero (índice de madurez 3). Los resultados de este estudio apoyan la idea de que podría llegar a establecerse un marcador de recolección basado en la proporción de determinados ácidos grasos en la aceituna para estadios de madurez correspondientes a valores del índice inferiores a tres, aunque se necesita más investigación para poder establecer conclusiones con suficiente base científica.