

Resumen N°1 | Calidad alimentaria

## Caracterización físico-química de una mayonesa elaborada con aceite de oliva virgen variedad Arbequina

Aciar, S.; Rodríguez, D.; Amadio, C.;  
Araniti, V.  
Facultad de Ciencias Agrarias, UNCUYO.  
Almirante Brown 500, Luján de Cuyo,  
Mendoza

Contacto: camadio@fca.uncu.edu.ar

Palabras claves: mayonesa, aceite de oliva, aceitunas arbequina

Keywords: mayonnaise, olive oil, Arbequina olives

En el mercado argentino se comercializan mayonesas elaboradas con aceite de oliva que no especifican la variedad del mismo. Mendoza es una de las principales provincias argentinas productoras de aceite de oliva virgen, siendo la variedad Arbequina la de mayor cultivo, por lo que se propuso evaluar la incidencia en las características físico-químicas de una mayonesa elaborada con aceite de oliva virgen de esta variedad.

La formulación fue la siguiente: aceite de oliva virgen 81,2%, huevos 17%, jugo de limón 3,8%, sal 0,7%, mostaza 0,3%. Se determinó el perfil de ácidos grasos y polifenoles totales del aceite. En mayonesa perfil de ácidos grasos, acidez, índice de peróxidos, pH, consistencia por Bostwick, color y estabilidad de la emulsión. Todos los análisis fueron realizados por triplicado.

Tanto el aceite como la mayonesa se caracterizaron por su contenido en ácido Palmítico (14,76 y 25,20%) y Oleico (69,11 y 66,76%). El contenido de polifenoles totales fue de 60,2 mg ácido cafeico/kg.

Los **resultados** fueron: acidez 1,5 % en ácido oleico, índice de peróxidos 3,6 meq O<sub>2</sub>/kg, pH 4,07, consistencia 4,5 cm, L\* 69,45, a\*-4,45, b\* 21,44, estabilidad 100%.

Por su composición en ácidos grasos, se encuadró en el artículo 535 del Código Alimentario Argentino (CAA). El contenido en polifenoles está influenciado no sólo por el cultivar, sino también por la región geográfica, grado de madurez del fruto y el procedimiento de extracción aplicado.

El valor de pH es menor al legislado para mayonesa en el artículo 1280 del CAA (4,5). La formulación ensayada le proporcionó a la mayonesa una consistencia media y una muy buena estabilidad.

De todos los parámetros de color, la luminosidad (L\*) juega un rol importante en la aceptación del consumidor, en la mayonesa ensayada este factor obtuvo valores altos, como también el valor (+b\*) que indica el color amarillo.

Tanto la composición en ácidos grasos como su contenido en polifenoles pueden influenciar sobre la conservación y características sensoriales del producto. Por lo cual se planea su posterior estudio.