

# HELADO DE ACEITE DE OLIVA: UN PRODUCTO INNOVADOR

Gioscia Diego<sup>1</sup>, Borthagaray María D.\*<sup>2</sup>, Rodríguez Mariana<sup>2</sup>



LATU – Laboratorio Tecnológico del Uruguay. Av. Italia 6201, C.P. 11500, Montevideo, Uruguay  
1 Departamento de Proyectos Agroalimentarios. LATU. dgioscia@latu.org.uy  
2 Departamento de Productos Lácteos, Hortifructícolas y de la Colmena. LATU



## RESUMEN

El aceite de oliva es muy consumido por sus valiosas características sensoriales y sus beneficios nutricionales, por lo que el desarrollo de productos derivados del mismo resulta de gran interés. El helado de aceite de oliva representa una opción novedosa que puede utilizarse en platos tanto dulces como salados, y su principal destino serían las recetas gourmet. El objetivo del trabajo fue el desarrollo de un helado de aceite de oliva y el estudio de su aceptabilidad. Los ingredientes principales utilizados para su elaboración fueron leche fluida, leche en polvo, aceite de oliva extra virgen, aceitunas verdes sin hueso y sacarosa. Se realizó un análisis de aceptabilidad con un panel piloto de consumidores del Laboratorio Tecnológico del Uruguay, donde se evaluó el agrado general, utilizando una escala hedónica de nueve casilleros rotulados en la izquierda con "Me disgusta muchísimo", en el medio con "Me es indiferente" y en la derecha con "Me gusta muchísimo". Además se consultó a los consumidores si comprarían el producto. El agrado general del producto fue de 5,3 y el 45% de los consumidores encuestados expresó intención de comprarlo, lo que representa un resultado positivo, teniendo en cuenta que es un producto novedoso sin antecedentes en nuestro mercado.

## ABSTRACT

Olive oil is frequently consumed due to its valuable sensory characteristics and its nutritional benefits, and this is why developing olive oil by-products is of great interest. Olive oil ice-cream represents an innovative option, which could be used in sweet or salty dishes, and its principal application would be gourmet recipes. The aim of this work was to develop an olive oil ice-cream and to study its acceptance. The main ingredients used in its preparation were: fluid milk, milk powder, olive oil, stoneless green olives and sucrose. An acceptance study was carried out among a pilot group of consumers from Laboratorio Tecnológico del Uruguay, where overall liking was evaluated using a nine-box scale labeled on the left with "Dislike extremely", in the middle with "Indifferent" and on the right with "Like extremely". In addition, consumers were asked whether they would buy the product or not. Overall liking of the product scored 5,3 and 45% of consumers expressed their intention of buying it, which represents a positive result, taking into account that it is a new product with no precedents in our market.

## INTRODUCCIÓN

Las principales causas de mortalidad en los países desarrollados son las enfermedades cardiovasculares y los distintos tipos de cáncer. Diversos estudios muestran que las poblaciones del área mediterránea presentan menor mortalidad coronaria, y esta diferencia está asociada al elevado consumo de aceite de oliva en esa región. El alto contenido de ácido oleico presente en el aceite de oliva disminuye las concentraciones de colesterol plasmático y del colesterol transportado en las lipoproteínas de baja densidad (LDL), además de disminuir la oxidación del LDL, lo que explica en parte la disminución del riesgo de contraer enfermedades coronarias.

Los beneficios nutricionales del aceite de oliva junto con sus características sensoriales, aumentan el atractivo de los productos derivados del mismo.

El helado de aceite de oliva es un producto novedoso, que a pesar de existir en países de la región mediterránea no tiene antecedentes en nuestro mercado y cuyo destino principal podría ser su utilización en productos "gourmet".

El objetivo del trabajo consistió en el desarrollo de un helado de aceite de oliva y un estudio de su aceptabilidad.



## MATERIALES Y MÉTODOS

### Elaboración del helado

Ingredientes principales: leche fluida, leche en polvo, aceite de oliva extra virgen, aceitunas verdes sin hueso y sacarosa.

Enmantecadora: LABO 20/30 Carpigiani

Pasteurizadora: PASTOMASTER/30 Carpigiani

### Evaluación sensorial

Por tratarse de un producto novedoso de características especiales que apunta a mercados de nivel socio-económico medio y alto, se seleccionó para el estudio un panel piloto de funcionarios del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), consumidores de aceite de oliva y helado, que reunieran las características del mercado objetivo. Se les pidió que evaluaran el agrado general de la muestra, utilizando una escala hedónica de nueve casilleros rotulada a la izquierda con: "Me gusta muchísimo", en el medio con "Me es indiferente" y a la derecha con "Me disgusta muchísimo". Además se les preguntó si comprarían o no el producto.

La degustación se llevó a cabo en una sala de evaluación estandarizada (ISO 8589:1988 (E)).

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A partir de la formulación del helado y del estudio de su composición nutricional (Tabla 1) se determina que una porción de helado aporta la mitad de la porción diaria recomendada de aceites vegetales, en aceite de oliva.

La evaluación sensorial del producto arrojó como resultado un puntaje promedio de 5,3 (Gráfica 1). No se determinó diferencia significativa ( $p < 0,05$ ) en la aceptabilidad del producto en hombres y mujeres (Gráfica 2). Teniendo en cuenta que el helado de aceite de oliva es un producto totalmente novedoso en nuestro país y cuyas características difieren de las de los helados tradicionales y que, un producto con un puntaje de 6 es considerado como aceptable, el resultado obtenido es valorado en forma positiva. La aceptabilidad del helado podría incluso aumentar si el estudio se llevara a cabo con consumidores de productos "gourmet" exclusivamente.

Este valor debe considerarse sólo como una primera aproximación a la aceptabilidad del producto. Para poder comercializar este producto sería necesario realizar un estudio de mercado y un estudio de evaluación sensorial con consumidores.

En cuanto a la intención de compra, el 45% de los participantes de la evaluación expresó que compraría el producto, lo que representa un resultado prometedor dadas las características especiales de este helado, anteriormente mencionadas.

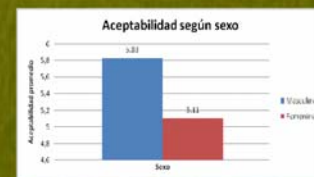


Gráfica 1

Información nutricional		
Porción: 60g (± 1 bola)		
	Cantidad por porción	%VD*
Valor energético	110 kcal = 460 kJ	5
Carbohidratos	10 g	3
Proteínas	1,4 g	2
Grasas totales	7,5 g	14
Grasas saturadas	1,8 g	8
Grasas trans	0 g	0
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	102	4

\* % de valores diarios en base a una dieta de 2000kcal u 8400kJ.

Tabla 1 (según Decreto117/006.)



Gráfica 2

## CONCLUSIONES

Los resultados obtenidos sugieren que el producto tendría buena aceptabilidad, aunque éstos son primarios y es imprescindible profundizar los estudios antes de lanzar el producto al mercado.

## REFERENCIAS

- Mata P. Aceite de oliva y salud. In: Alonso R. La alimentación mediterránea: historia, cultura y nutrición. Barcelona: Icaria Editorial, 1996: 279-88.
- Sola R. Dieta mediterránea y frutos secos: efecto del consumo de otras fuentes de ácido oleico (avellanas) en las concentraciones de colesterol. In: Alonso R. La alimentación mediterránea: historia, cultura y nutrición. Barcelona: Icaria Editorial, 1996: 289-94.
- Varela P, Salvador A, Fiszman S. Shelf-life estimation of 'Fuji' apples: Sensory characteristics and consumer acceptability. Postharvest Biology and Technology, 2005; 38: 18-24.
- FAO/LATINFOODS. Tabla de Composición de Alimentos de América Latina. 2002. Obtenido de: <http://www.inta.cl/latinfoods/default.htm> 8/9/2009.
- Tor E, Herrera MA. Tabla de Composición de Alimentos de Uruguay. Montevideo, 2002.

## AGRADECIMIENTOS

Los autores agradecen a: Andrés Olivera por el diseño del poster, Mariana Irisity y Natalia Pastorino por su colaboración en la producción fotográfica, a los funcionarios del LATU por su participación en la evaluación.

