

Select Language ▼



10 al 13 de mayo 2017
Jaén, España



(+34) 953 27 49 76
expoliva2017@oliva.net

[Inicio](#) [XVIII Simposium](#) [Salón Expoliva Virgen Extra](#) [Premios Expoliva](#) [Ediciones anteriores](#) [Contacto](#)



XVIII SIMPOSIUM CIENTÍFICO TÉCNICO

XVIII Simposium Científico-Técnico EXPOLIVA 10-12 mayo 2017

Foro de la Industria Oleícola, Tecnología y Calidad
Comunicaciones Aceptadas

Código	Título	Autores
IND-01	Evaluación de los parámetros de calidad físico-química y sensorial reglamentada de los aceites de oliva virgen de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de la Alcarria	J.E. Pardo, M. Suárez, R. Gómez, S. Díaz, C. de Miguel, A. Rabadán, E. López, A. Alvarruiz, M. Olmeda, C.M. Gómez-Cantó, B. Mateos, M. Álvarez
IND-02	Estudio de la composición en esteroides y alcoholes triterpénicos de los aceites de oliva virgen de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de la Alcarria	M. Olmeda, J.E. Pardo, M. Suárez, R. Gómez, S. Díaz, C. de Miguel, A. Rabadán, E. López, A. Alvarruiz, C.M. Gómez, B. Mateos, M. Álvarez
IND-03	Estudio de la composición en ácidos grasos y triglicéridos de los aceites de oliva virgen de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de la Alcarria	M. Suárez, J.E. Pardo, R. Gómez, S. Díaz, C. de Miguel, A. Rabadán, E. López, A. Alvarruiz, M. Olmeda, C.M. Gómez, B. Mateos, M. Álvarez
IND-04	Estudio de la estabilidad de los aceites de oliva virgen de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de la Alcarria	R. Gómez, J.E. Pardo, M. Suárez, S. Díaz, C. de Miguel, A. Rabadán, E. López, A. Alvarruiz, M. Olmeda, C.M. Gómez, B. Mateos, M. Álvarez
IND-05	Evaluación de la calidad de los aceites de oliva virgen elaborados en las almazaras inscritas en la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de la Alcarria	S. Díaz, J.E. Pardo, M. Suárez, R. Gómez, C. de Miguel, A. Rabadán, E. López, A. Alvarruiz, M. Olmeda, C.M. Gómez, B. Mateos, M. Álvarez
IND-06	Valores de pH de la pasta de aceitunas de las principales variedades cultivadas en Extremadura	A. Montaña, S. Ortega-Pérez, J.M. García-Martos, I. Garrido, J.L. Llerena
IND-07	Improvement of the olive oil extraction process: the partial de-stoner machine	R. Romaniello, A. Leone, A. Tamborrino
IND-08	Control instrumental mediante datos multivariable de la estabilidad organoléptica de materiales de referencia certificados de aceites de oliva virgen mediante señales cromatográficas	L. Valverde Som, C. Ruiz Samblás, L. Cuadros Rodríguez
IND-09	Influencia de la modificación del pH de la pasta de aceituna (cv. arbequina) por adición de cítrico y dihidróxido cálcico sobre el contenido en fenoles y la estabilidad oxidativa de los AOVs	A. Montaña, I. Garrido, F. Espinosa, J.L. Llerena
IND-10	Olive oil adulteration measurement by Vis/NIR spectroscopy	J.A. Cayuela, M. Campos
IND-11	Influencia de las condiciones de almacenamiento sobre el contenido en arsénico y plomo en aceites de oliva virgen extra de distintas variedades	A. Escudero, R. Pacheco, M.D. La Rubia, N. Ramos
IND-12	Proyecto ComFuturo: Aproximación rápida de la vida útil del aceite de oliva virgen mediante espectroscopía Infrarroja.	N. Tena, R. Aparicio, D. L. García González
IND-13	Relación entre el contenido de fenoles de los aceites de oliva vírgenes y el pH de la pasta de aceituna	A. Montaña, S. Ortega-Pérez, J.M. García-Martos, I. Garrido, J.L. Llerena
IND-15	Caracterización, en base al contenido de ésteres alquílicos y ceras, del aceite de oliva virgen procedente de las principales variedades de aceituna cultivadas en Extremadura (España)	J. Sánchez Casas, M. A. Martínez Cañas
IND-16	Aceite de Oliva Virgen: Caracterización del cv. Arauco en Mendoza, Argentina, a través de sus Componentes Minoritarios.	E. Verónica Araniti, N. Romero Palacios, M. Bauzá
IND-17	Efecto del deshuesado de las aceitunas de la variedad empeltre en la calidad del aceite de oliva	M. Abenaza, R. Rey, A. Domínguez, R. Oria, A. C. Sánchez- Gimeno.
IND-18	Detección non-target de residuos de pesticidas en aceites de oliva mediante espectrometría de masas de alta resolución	F. Lafont, Isabel García, M. Menéndez, M. V. Ariza, N. Sánchez
IND-19	El empleo de agua de pH 4,5 favorece la solubilidad de los compuestos fenólicos durante el proceso de extracción de aceites de oliva vírgenes (cv. arbequina)	A. Montaña, I. Garrido, J.L. Llerena
IND-20	Uso de cromatografía líquida "rápida" (fast-HPLC) para la discriminación de aceite de oliva de otros aceites vegetales aplicando herramientas quimiométricas	A.M. Jiménez Carvelo, A. González Casado, L. Cuadros Rodríguez
IND-21	Detección de adulteraciones de aceites de oliva virgen extra mediante el tratamiento quimiométrico de espectros NIR	M.I. Sánchez-Rodríguez, E.M. Sánchez-López, A. Marinas, J.M. Caridad, F.J. Urbano.
IND-22	Un modelo RNA predictivo como simulador del proceso AOVE	E. Funes, Y. Allouche, G. Beltrán, M. P. Aguilera, A. Jiménez

3^{era}
edición

Programa
Perfeccionamiento
Actualización
Análisis
Sensorial



Galería de imágenes

IND-23	Analysis of volatile compounds from brazilian virgin olive oils	A. F. Faria-Machado, M. C. S. Santos, R. Antoniassi, R. O. Jorge, H. R. Bizzo
IND-24	Evolution de la qualite et la composition chimique de l'huile d'olive en fonction du stade de maturite : cas de la variete 'picholine marocaine' cultivee dans les conditions pedoclimatiques de meknes (Maroc).	E. A. Ajal, A. Bajoub, L. Olmo-García, R. P. Monasterio, H. Hanine, A. Fernández-Gutiérrez, A. Carrasco-Pancorbo
IND-25	Evaluation of a novel mixed ion exchange resin for olive mill effluent reclamation	M. D. Víctor-Ortega, J.M. Ochando-Pulido, A. Martínez-Férez.
IND-26	Modelos RNA's predictivos para la optimización de la clarificación del AOVE mediante centrifuga vertical	E. Funes, Y. Allouche, G. Beltrán, M. P. Aguilera, A. Jiménez
IND-27	Estudio del efecto de la torrefacción como pretratamiento térmico del orujillo para su uso como combustible	I. Iáñez-Rodríguez; G. Blázquez, M.A. Martín-Lara, A. Pérez, G. Tenorio, M. Calero.
IND-28	Fatty acid composition of monovarietal olive oils grown in Brazil	A. F. Faria-Machado; R. Antoniassi; A. E. Wilhelm; A. M.M. Guedes; M. Scofano, L. F.O. Silva, E. D. Gonçalves, H. R. Bizzo
IND-30	Application of RAMAN spectroscopy for fast screening and assessment of olive oil quality	C. Menor Salván, M.A. Pérez Jiménez, C. De Lorenzo Carretero
IND-31	Influencia de diferentes coadyuvantes en el contenido de secoridoides en aceites de oliva vírgenes de cultivo tradicional y secoano	S. Alcalá Reyes, A. M. Vidal Castro, F. Espínola Lozano, M. T. Ocaña Moral, A. De Torres Sánchez, M. Moya Vilar.
IND-32	Optimization of a reverse osmosis membrane performance for olive-oil washing wastewater purification after chemical oxidation for its reuse in the process	J.M. Ochando-Pulido, M.D. Víctor-Ortega, A. Martínez-Férez
IND-33	Evaluación del estado actual de la composición físico-química de las aguas residuales de las almazaras en Andalucía	G. Hodaifa, C. Agabo García, M. Maaitah, S. Sánchez.
IND-34	Influencia de los factores tecnológicos en la estabilidad a la oxidación de aceites de oliva vírgenes	S. Alcalá Reyes, A. M. Vidal Castro, F. Espínola Lozano, M. T. Ocaña Moral, A. De Torres Sánchez, M. Moya Vilar.
IND-35	Analysis of polymeric nanofiltration performance for olive oil washing valorization	J.M. Ochando-Pulido, J.R. Corpas Martínez, A. Martínez-Férez
IND-36	Obtención de compuestos bioactivos procedentes de los huesos de la oliva	R. Vázquez-Villanueva, M. Plaza, M. C. García, M. L. Marina
IND-37	Classification of olive oils according to sensory defects using a potentiometric electronic tongue	L. M. Silva, L. G. Dias, N. Rodrigues, A. C.A. Veloso, L. P.G. Rebello, J. A. Pereira, A. M. Peres
IND-39	Evaluación del perfil de compuestos fenólicos, con especial indicación del oleocanthal y oleaceína, de aceites de oliva procedentes de tres variedades: Arbequina, Koroneiki y Arbosana	A. M. Vidal Castro, S. Alcalá Reyes, A. De Torres Sánchez, M. Moya Vilar, M. T. Ocaña Moral, F. Espínola Lozano.
IND-40	Aplicación de los ultrasonidos de potencia como alternativa al batido de la pasta de aceituna en el proceso de extracción del aceite de oliva virgen.	M. Aymen Bejaoui, A. Sánchez-Ortiz, M. P. Aguilera, S. Sánchez, A. Jiménez, G. Beltrán.
IND-41	Influencia del riego deficitario en olivar superintensivo cv arbequina sobre el perfil fenólico y de ácidos grasos del aceite de oliva virgen	M ^a Ángeles Pérez, Cristina de Lorenzo, Alejandro Benito, R. Olivero-David, J. Rufat, A. Arbonés, S. Paz, L. Bonet, J. Francisco Hermoso, A. Santos, Blanca Sastre.
IND-42	Comparación del perfil de compuestos volátiles de aceites de oliva procedentes de tres variedades: Arbequina, Koroneiki y Arbosana	F. Espínola Lozano, A.M. Vidal Castro, S. Alcalá Reyes, A. De Torres Sánchez, M. Moya Vilar, M. T. Ocaña Moral.
IND-43	Optimización de los principales factores agronómicos para la calidad y rendimiento de aceites de oliva procedentes de tres variedades: Arbequina, Koroneiki y Arbosana	A. M. Vidal Castro, S. Alcalá Reyes, A. De Torres Sánchez, M. Moya Vilar, M. T. Ocaña Moral, F. Espínola Lozano.
IND-44	Contribution for the characterization of olive oils of the Douro region (Portugal)	N. Rodrigues, S. Casal, R. Cruz, A. Peres, F. Pavão, J. A. Pereira.
IND-45	Optimización de los principales factores tecnológicos para la calidad y rendimiento de aceites de oliva procedentes de tres variedades: Arbequina, Koroneiki y Arbosana	F. Espínola Lozano, A.M. Vidal Castro, S. Alcalá Reyes, A. De Torres Sánchez, M. Moya Vilar, M. T. Ocaña Moral.
IND-46	Relacion entre composicion biofenolica y evaluacion sensorial de aceites de oliva virgen de la provincia de San Juan, Argentina	S. B. Mattar , D. Ramírez, A. A. Carelli, L. N. Ceci
IND-48	Influencia del batido de la pasta en los pigmentos fotosintéticos de los aceites de oliva vírgenes	A. Torres Sánchez, F. Espínola Lozano, M. Moya Vilar, M ^a .T. Ocaña Moral, S. Alcalá Reyes, A.M. Vidal Castro
IND-49	Olive oil extraction optimization of 'galega vulgar' fruits by response surface methodology	F. Peres, C. Vitorino, C. Gouveia. S. Ferreira-Dias
IND-50	Metabolic profiling strategy for the accurate determination of phenolic compounds from virgin olive oil by liquid chromatography-mass spectrometry: avoiding the need of applying any extraction protocol	L. Olmo-García, A. Bajoub, R. P. Monasterio, A. Fernández-Gutiérrez, A. Carrasco-Pancorbo
IND-51	Influencia de los principales factores tecnológico en el contenido de alfa-tocoferol presente en el aceite de oliva virgen, variedad picual.	A. Torres Sánchez, F. Espínola Lozano, M. Moya Vilar, M ^a .T. Ocaña Moral, S. Alcalá Reyes, A.M. Vidal Castro
IND-52	Mono- & Bidimensional Nuclear Magnetic Resonance tools. Quantitative 13C and 31P NMR of Castilla-La Mancha's Olive Oil.	A. Moreno, A. Juan, C. Lucas-Torres
IND-54	Influencia de los factores tecnológicos en el contenido en compuestos fenólicos de aceites de oliva vírgenes de diferentes variedades y tipos de cultivo	M. Moya Vilar, M. T. Ocaña Moral, S. Alcalá Reyes, A. M. Vidal Castro, A. Torres Sánchez, F. Espínola Lozano
IND-55	Comparative study of olive oil degradation by conventional and microwave heating. Quantitative determination of 1,2- and 1,3-diglycerides and other minor constituents by 31P-Nuclear Magnetic Resonance analysis.	A. Moreno, C. Lucas-Torres
IND-56	Influencia de las condiciones de molturación y batido en el contenido de ésteres alquílicos del aceite de oliva virgen	M. Moya Vilar, M. T. Ocaña Moral, S. Alcalá Reyes, A. M. Vidal Castro, A. Torres Sánchez, F. Espínola Lozano
IND-57	Ultrasound devices for the extra-virgin olive oil industrial sector: performance testing of full-scale reactors	M.L. Clodoveo, R. Amirante, F. Corbo, A. Paduano, E. Distaso, P. Tamburrano



Classification of olive oils according to sensory defects using a potentiometric electronic tongue

I. m. silva, I. g. dias, n. rodrigues, a. c.a. veloso, I. p.g. rebello, j. a. pereira, a. m. peres

jpereira@ipb.pt

Resumen

Olive oil is a highly appreciated food product being very prone to frauds. Olive oils may be graded as extra-virgin, virgin or lampante. This classification is attributed according to legal requirements, including chemical parameters and sensorial analysis. Among the organoleptic sensations, the capability of perceiving the presence or absence of sensory defects plays a key role for olive oils grade classification. This task is time-consuming and quite expensive, requiring the use of an official taste panel, which can only evaluate a low number of samples per day. In this work, an electronic tongue is proposed to discriminate olive oils according to the defect predominantly perceived (winey-vinegary, wet-wood, rancid and fusty/muddy sediment), by a trained sensory panel. Sub-sets of potentiometric signal profiles obtained from the lipid sensor membranes of the taste electrochemical device were selected using a simulated annealing meta-heuristic algorithm, allowing establishing classification linear discriminant model, which showed a predictive success classification rate of 81% for leave-one-out or cross-validation procedure. The satisfactory predictive performance achieved pointed out the practical potential of using this artificial taste sensor as a complementary methodology for olive oil sensory analysis.
