

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 EXPOLIVA 10-12 mayo 2017

**Foro de la Industria Oleícola, Tecnología y Calidad**  
Comunicaciones Aceptadas

Código	Título	Autores
<a href="#">IND-01</a>	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
<a href="#">IND-02</a>	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
<a href="#">IND-03</a>	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
<a href="#">IND-04</a>	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
<a href="#">IND-05</a>	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
<a href="#">IND-06</a>	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
<a href="#">IND-07</a>	Improvement of the olive oil extraction process: the partial de-stoner machine	R. Romaniello, A. Leone, A. Tamborrino
<a href="#">IND-08</a>	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
<a href="#">IND-09</a>	Influencia de la modificación del pH de la pasta de aceituna (cv. arbequina) por adición de citrico y dihidróxido cálcico sobre el contenido en fenoles y la estabilidad oxidativa de los AOVs	A. Montaña, I. Garrido, F. Espinosa, J.L. Llerena
<a href="#">IND-10</a>	Olive oil adulteration measurement by Vis/NIR spectroscopy	J.A. Cayuela, M. Campos
<a href="#">IND-11</a>	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
<a href="#">IND-12</a>	Proyecto ComFuturo: Aproximación rápida de la vida útil del aceite de oliva virgen mediante espectroscopía Infrarroja.	N. Tena, R. Aparicio, D. L. García González
<a href="#">IND-13</a>	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
<a href="#">IND-15</a>	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
<a href="#">IND-16</a>	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
<a href="#">IND-17</a>	Efecto del deshuesado de las aceitunas de la variedad empeltre en la calidad del aceite de oliva	M. Abenoza, R. Rey, A. Domínguez, R. Oria, A. C. Sánchez- Gimeno.
<a href="#">IND-18</a>	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
<a href="#">IND-19</a>	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
<a href="#">IND-20</a>	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
<a href="#">IND-21</a>	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.
<a href="#">IND-22</a>	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

<a href="#">IND-23</a>	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
<a href="#">IND-24</a>	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
<a href="#">IND-25</a>	Evaluation of a novel mixed ion exchange resin for olive mill effluent reclamation	M. D. Víctor-Ortega, J.M. Ochando-Pulido, A. Martínez-Férez.
<a href="#">IND-26</a>	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
<a href="#">IND-27</a>	Estudio del efecto de la torrefacción como pretratamiento térmico del orujillo para su uso como combustible	I. Jáñez-Rodríguez; G. Blázquez, M.A. Martín-Lara, A. Pérez, G. Tenorio, M. Calero.
<a href="#">IND-28</a>	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
<a href="#">IND-30</a>	Application of RAMAN spectroscopy for fast screening and assessment of olive oil quality	C. Menor Salván, M.A. Pérez Jiménez, C. De Lorenzo Carretero
<a href="#">IND-31</a>	Influencia de diferentes coadyuvantes en el contenido de secorridoides 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.
<a href="#">IND-32</a>	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
<a href="#">IND-33</a>	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.
<a href="#">IND-34</a>	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.
<a href="#">IND-35</a>	Analysis of polymeric nanofiltration performance for olive oil washing valorization	J.M. Ochando-Pulido, J.R. Corpas Martínez, A. Martínez-Férez
<a href="#">IND-36</a>	Obtención de compuestos bioactivos procedentes de los huesos de la oliva	R. Vázquez-Villanueva, M. Plaza, M. C. García, M. L. Marina
<a href="#">IND-37</a>	Classification of olive oils according to sensory defects using a potentiometric electronic tongue	L. M. Silva, L. G. Diasa, N. Rodrigues, A. C.A. Veloso, L. P.G. Rebello, J. A. Pereira, A. M. Peres
<a href="#">IND-39</a>	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.
<a href="#">IND-40</a>	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.
<a href="#">IND-41</a>	Influencia del riego deficitario en olivar superintensivo cv arbequina sobre el perfil fenólico y de ácidos grasos del aceite de oliva virgen	M <sup>a</sup> 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.
<a href="#">IND-42</a>	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.
<a href="#">IND-43</a>	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.
<a href="#">IND-44</a>	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.
<a href="#">IND-45</a>	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.
<a href="#">IND-46</a>	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
<a href="#">IND-48</a>	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 <sup>a</sup> .T. Ocaña Moral, S. Alcalá Reyes, A.M. Vidal Castro
<a href="#">IND-49</a>	Olive oil extraction optimization of 'galega vulgar' fruits by response surface methodology	F. Peres, C. Vitorino, C. Gouveia. S. Ferreira-Dias
<a href="#">IND-50</a>	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
<a href="#">IND-51</a>	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 <sup>a</sup> .T. Ocaña Moral, S. Alcalá Reyes, A.M. Vidal Castro
<a href="#">IND-52</a>	Mono- & Bidimensional Nuclear Magnetic Resonance tools. Quantitative <sup>13</sup> C and <sup>31</sup> P NMR of Castilla-La Mancha's Olive Oil.	A. Moreno, A. Juan, C. Lucas-Torres
<a href="#">IND-54</a>	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
<a href="#">IND-55</a>	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 <sup>31</sup> P-Nuclear Magnetic Resonance analysis.	A. Moreno, C. Lucas-Torres
<a href="#">IND-56</a>	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
<a href="#">IND-57</a>	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



**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.

[jpereira@ipb.pt](mailto:jpereira@ipb.pt)

**Resumen**

The "Douro Demarcated Region" in Portugal was the first demarcated and regulated wine region in the world, where the famous "Port Wine" is produced. In this region, ancient olive groves can be found in Douro hills and valleys, usually in small scattered plots, often abandoned, or above the vineyards in the slopes, benefiting from the region's climate. In recent years, olive oil production in Douro region has become an important source of income for Port wine companies, being considered one of the most precious food products of the region. In this sense, the present work aimed to characterize the physicochemical and sensorial attributes of the olive oils produced in the Douro region, namely free acidity, peroxide index, K232 and K270 specific extinction coefficients, fatty acids composition, tocopherols contents and sensory attributes of olive oils produced in two consecutive years (2014 and 2015). The physicochemical parameters and the sensory evaluation show that the olive oils produced in Douro region are of excellent quality. At the sensory level, these olive oils are characterized by fresh notes of rosemary/lavender, pine and eucalyptus, as well as green almonds. Regarding the fatty acids composition, the monounsaturated average content was around 76% in both years under study. Also, for the year 2014, a high tocopherol content was found, greater than 500 mg/kg.

---