

COI/T.20/Doc. No 5/Rev. 2 2020

ESPAÑOL

Original: ESPAÑOL

Principe de Vergara, 154 - 28002 Madrid - España Tel.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - correo electrónico: iooc@internationaloliveoil.org - http://www.internationaloliveoil.org/

ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA

NORMA

COPA PARA LA CATA DE ACEITE

1. PROPÓSITO

El propósito de esta norma es describir las características de la copa destinada al análisis organoléptico de aceites comestibles (olor, sabor, aroma).

Además, en ella se describe la unidad de calentamiento adaptado necesaria para alcanzar y mantener la temperatura correcta para este análisis.

2. <u>DESCRIPCIÓN DE LA COPA</u>

Con el dibujo de la figura 1 se trata de establecer las características óptimas deseables de un instrumento de este tipo, que pueden especificarse del modo siguiente:

- a) Máxima estabilidad, para evitar que la copa se incline y el aceite se derrame.
- b) Una base que se adapte fácilmente a las hendiduras de la unidad de calentamiento para que el fondo de la copa se caliente de manera uniforme.
- c) Una boca estrecha que ayude a concentrar los olores y facilite su identificación.
- d) Copa de vidrio de color oscuro para evitar que el catador perciba el color del aceite, y así eliminar cualquier prejuicio y evitar posibles sesgos o tendencias que puedan afectar a la objetividad de la determinación.

2.1. Dimensiones

La figura 1 muestra un boceto de la copa, que tiene las dimensiones siguientes:

Capacidad total	130 ml \pm 10 ml
Altura total	$60 \text{ mm} \pm 1 \text{ mm}$
Diámetro de la boca	50 mm ± 1 mm
Diámetro de la copa en su parte más ancha	70 mm ± 1 mm
Diámetro de la base	35 mm ± 1 mm
Grosor de la copa en los laterales	$1,5 \text{ mm } \pm 0,2 \text{ mm}$
Grosor de la base de la copa	5 mm ± 1 mm

Cada copa estará equipada con un vidrio de reloj, cuyo diámetro será 10 mm mayor que la boca de la copa. Este vidrio de reloj se utilizará como tapa para evitar la pérdida de aroma y la entrada de polvo.

2.2. <u>Características de fabricación</u>

La copa será de vidrio resistente y de color oscuro para que no pueda distinguirse el color de su contenido, y no tendrá arañazos ni burbujas.

El borde deberá ser uniforme, liso y con reborde.

El vidrio deberá ser recocido para que soporte los cambios de temperatura a los que debe someterse en las pruebas.

2.3. <u>Instrucciones de uso</u>

Las copas se limpiarán con jabón o detergente sin perfume y se aclararán repetidamente hasta que se haya eliminado por completo el agente limpiador. El aclarado final se realizará con agua potable, tras lo cual se dejarán escurrir las copas y se secarán en un entorno libre de olores.

No se utilizarán ácidos concentrados ni mezclas de ácido crómico.

Las copas se guardarán en un armario, lo que las protegerá de la contaminación por olores extraños.

Antes de usarla, se olerá cada copa para garantizar que no haya olores extraños. Durante la preparación del ensayo, se procurará registrar el código de cada copa y el aceite que contiene. Solo la persona encargada del ensayo sabrá a qué código corresponde el aceite.

3. <u>DISPOSITIVO PARA CALENTAR MUESTRAS</u>

Las muestras se examinarán organolépticamente a una temperatura determinada que, en el caso de los aceites comestibles, será de 28 ± 2 °C. Con este fin, en cada cabina se instalará un dispositivo calentador (véase la figura 2) que deberá estar al alcance del catador. El dispositivo consta de un bloque de aluminio sumergido en un baño de agua con control termostático para mantener una temperatura uniforme. Este bloque tiene una serie de hendiduras en las que encajan los fondos de las copas. La diferencia de temperatura entre el dispositivo calentador y el aceite contenido en las copas insertadas en las hendiduras de los distintos bloques no será superior a +2 °C.

Fig. 1

<u>COPA DE CATA</u>

(dimensiones en milímetros)

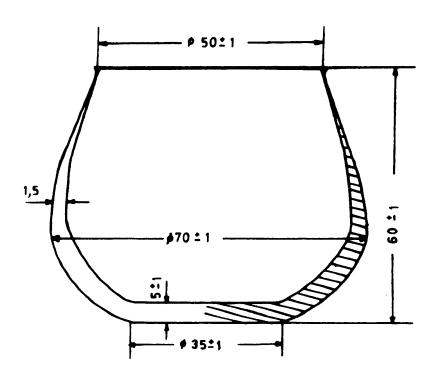


Fig. 2

EJEMPLO DE DISPOSITIVO PARA CALENTAR MUESTRAS

(dimensiones en milímetros)

