



Olives en l'olivera | IRTA

5' 

TOT Olis

La maduració de les olives: el procés

Els agricultors donen una gran importància al procés de maduració



Agusti Romero i Antònia Ninot (IRTA-Mas Bové)

03/11/2023 07:00

A casa nostra les olives comencen a madurar durant el mes d'octubre. Però no és fins novembre que la majoria de varietats mostren els típics colors rogencs i negres propis de les olives madures.

El procés de maduració és molt visual. Les olives passen del verd més o menys intens que tenen durant tot l'estiu, que va virant a groc i després apareixen clapes rogenques que van cobrint tota la pell de l'oliva i passen a un rogenc o negre profund al final del procés. De fet, si obrim les olives negres, veurem que la polpa del fruit també va canviant de color de manera similar; passant d'un verd pàl·lid a l'estiu, a un groc blanquinós a mida que la pell passa per les diferents coloracions indicades i, quan la pell ja és negra, la polpa va adquirint una tonalitat morada, començant per les capes externes i fins arribar al pinyol.





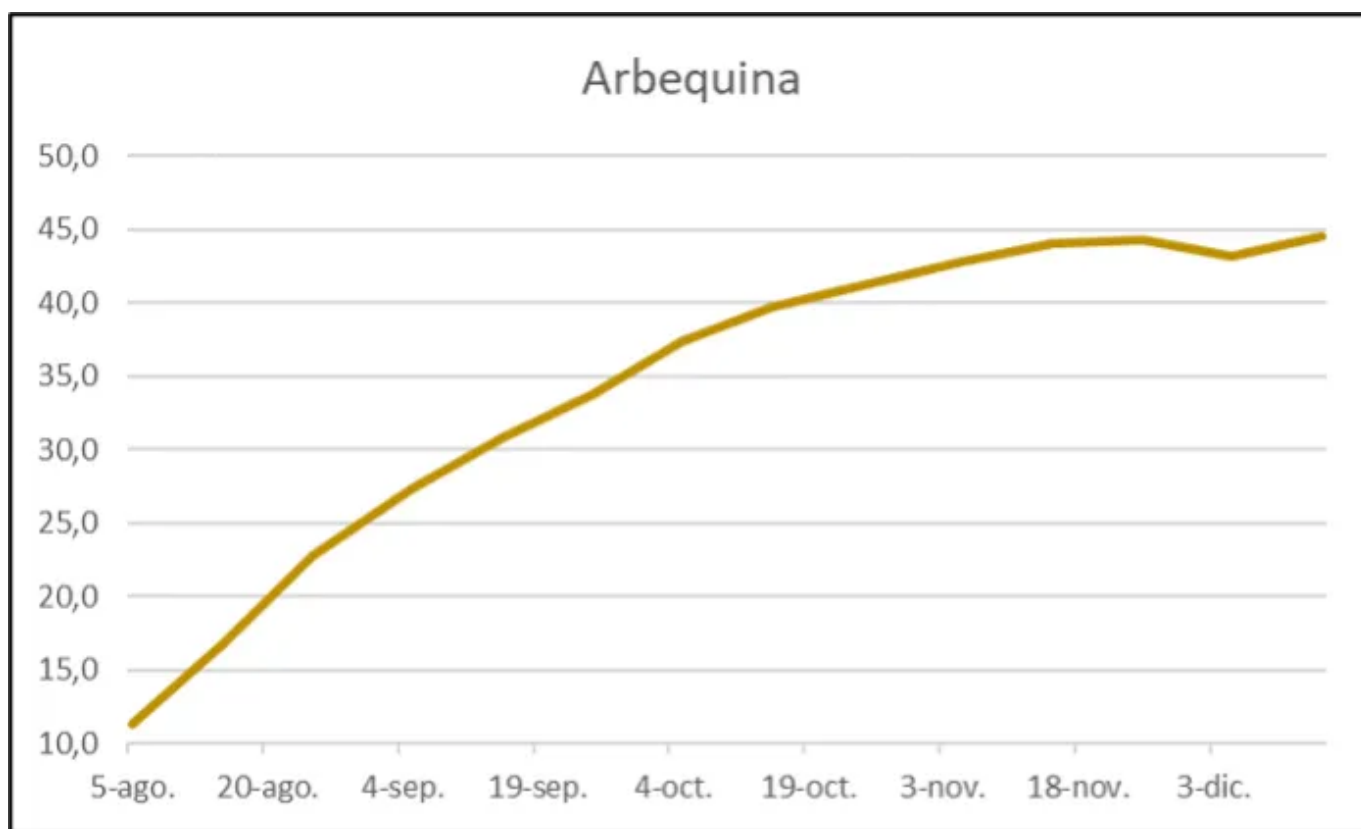
Evolució del color de les olives a mesura que maduren | IRTA

Lògicament, aquests canvis externs van acompanyats de profundes modificacions internes, especialment pel que fa a la quantitat d'oli i la seva composició. En efecte, durant tot l'estiu i gràcies als pigments verds de la clorofil·la de la pell i la polpa, es van sintetitzant sucres, una part dels quals es transformen en oli, mentre que d'altres s'utilitzen en la síntesi de polifenols, alguns dels quals són precursors dels pigments vermells que hem descrit abans. En un [article anterior](#) vàrem descriure alguns d'aquests canvis, en parlar dels olis madurs.

La velocitat d'acumulació d'oli al fruit és màxima durant l'agost, s'aplanava una mica durant el setembre i encara més d'octubre a mitjans de novembre, aplanant-se



totalment fins Nadal on sol acabar la collita. Aquesta progressiva disminució de la velocitat de síntesi d'oli està relacionada amb la temperatura ambiental que va disminuint i els dies que es van escurçant. En el cas concret de la varietat 'Arbequina' l'acumulació d'oli a la polpa s'estabilitza cap a mitjans de novembre. La imatge de sota mostra aquest procés, que presenta lleugeres diferències depenent de si l'arbre té més o menys collita. En tot cas, és evident que a partir de novembre l'increment d'oli es va alentint.



Evolució del contingut d'oli (% sobre matèria seca) a les olives, segons el nivell de càrrega dels arbres



Els agricultors donen una gran importància al procés de maduració, ja que del seu seguiment i correcta interpretació en depèn el valor de les olives que portaran al molí. En efecte, actualment els agricultors perceben uns diners per la quantitat d'oli que porten les olives lliurades cada dia, no pas pel pes de les olives. A l'arribar al molí, s'agafa una mostra d'olives de cada lot, s'analitza el contingut en oli que porta cada quilogram d'olives i s'aplica aquest valor al total de fruits entregats.

Per això, si l'agricultor fa la collita massa aviat, quan encara no s'ha format tot l'oli, rebrà menys diners. D'altra banda, si la collita es fa massa tard, per tal de guanyar un petit percentatge més d'oli, es corre el risc de perdre una certa quantitat d'olives que cauen a terra de manera natural, d'altres que es mengen els moixons, i perdre qualitat, olives que es veuen malmeses per insectes o malalties; tanmateix, a mida que entrem en l'hivern cada cop és més desagradable treballar al camp per motiu del fred i les boires, freqüents en moltes zones catalanes. És per això que l'agricultor ha de decidir amb cura quan començar a collir. De fet, es pot anar seguint la informació de **com evoluciona la maduració de les olives** a les diferents zones catalanes a l'oficina tècnica de l'oli.



Nou comentari

