



Olives en l'olivera | IRTA

5' 

TOT Olis

## El moment òptim de collita per obtenir olis d'oliva verges d'alta qualitat

Produir un oli d'oliva verge extra d'alta qualitat és el resultat d'un procés complex en què intervenen multitud de factors



Juan Francisco Hermoso, Esteva Martí, Antonia Ninot i Agustí Romero (IRTA)

28/02/2023 07:08

Tot i que la majoria dels consumidors no ho saben, l'agricultor ha de prendre cada any una decisió important. En quin moment es pot iniciar la recol·lecció? **Produir un oli d'oliva verge extra d'alta qualitat és el resultat d'un procés complex** en què intervenen multitud de factors relacionats tant amb les característiques de la matèria primera (varietat i estat sanitari de l'oliva) com amb les condicions d'elaboració al molí (neteja dels equips i instal·lacions, condicions de molta, batut, extracció i clarificació). Però si hi ha un factor decisiu en l'elaboració d'olis d'alta qualitat, aquest és el moment òptim de la collita de l'oliva, on hi juga un paper fonamental el procés de lipogènesi.





Olives en l'olivera | IRTA

## Què és la lipogènesi i quan es produeix?

La lipogènesi, o formació d'oli, és un **procés fisiològic** durant el qual se **sintetitzen els àcids grassos a l'interior de les cèl·lules de l'oliva** i en què els fruits en modifiquen la **composició**. Tot i que pot variar segons la varietat i el clima de cada any, la lipogènesi sol iniciar-se al voltant de juliol, coincidint amb l'enduriment de l'os, quan comença la formació de triglicèrids a les cèl·lules de la polpa i la pell té un color verd intens. Durant l'estiu s'accelera la lipogènesi, assolint el màxim entre final d'octubre i novembre, quan comença el "verolat" o canvi de color, en què les clorofil·les, pigments verds presents a l'oliva, es degraden, deixant a la vista els carotens, més grocs i antocianines, amb tonalitats vermelles. A partir d'aquest moment, encara que se segueixen sintetitzant greixos, el ritme es va reduint fins a la segona quinzena de novembre o començaments de desembre, quan baixen les temperatures o ja no



queden fruits amb coloració verda a l'arbre. L'índex de maduresa de l'oliva es pot determinar mitjançant l'[eina que trobareu en aquest link](#).

## Quin és el moment òptim de collita?

Tradicionalment, **la recol·lecció de l'oliva s'ha realitzat quan els fruits han completat la maduració (als voltants de la "Puríssima")**, ja que aleshores es desprenen amb més facilitat i s'aconsegueix el màxim rendiment industrial (4 o 5 kg d'olives per produir un litre d'oli). Aquesta demora comporta un risc que els fruits pateixin un deteriorament o caiguin a terra, per efectes del fred, del vent o de plagues i malalties. En tot cas, si l'oliva es manté sana, d'aquests fruits ben elaborats se'n poden obtenir olis verges dolços i suaus, amb fruitats mitjos i predomini d'aromes madures, molt agradables per als consumidors.

**En els darrers anys està proliferant la producció d'olis de collita primerenca**, elaborats des de principis d'octubre fins a mitjans de novembre, en què els fruits no han arribat al "verolat", sinó que es mantenen en un estat de maduració incipient. D'aquestes olives seleccionades prèviament al camp, collides i elaborades amb especial cura, se'n pot obtenir un suc d'oliva més verd i amb millor intensitat aromàtica i qualitats funcionals, encara que amb menor rendiment industrial (fins a 10 kg d'olives per a un litre d'oli). Però avançar la collita també comporta fer-ho en dies més càlids, accentuat cada vegada més pel canvi climàtic, el que comporta riscos d'alteració de les olives collides abans no arriben al molí.





Ampolles d'oli | IRTA

**El moment òptim de collita és aquell en què està format la major part de l'oli als fruits**, conservant els seus atributs sensorials i mantenint un bon contingut en compostos fenòlics i antioxidants, podent resultar aquests olis amb fruitats verds amargs, verds dolços o madurs, tots ells d'alta qualitat organolèptica i funcional.

