



Oli d'oliva | Pixabay

7' 

TOT Olis

## El millor envàs per guardar l'oli verge extra a casa

El més habitual és que utilitzem els setrills, encara que no sigui el més recomanable



**Agusti Romero i Montserrat Jiménez (IRTA-Mas Bové)**

11/04/2023 17:03

La funció bàsica d'un envàs és **mantenir les característiques** i qualitat de l'oli verge extra fins el seu consum. D'altra banda, l'envàs ha de garantir la integritat del producte, evitant la possibilitat de barreges fraudulentas; és per això que té tanta importància tot el que fa referència al tipus de taps i sistemes que no permeten reomplir. A més, l'envàs ha de ser **adequat al tipus de consum**; això vol dir que si una ampolla s'ha d'anar consumint durant uns dies, o setmanes, l'envàs haurà de facilitar aquesta operació, permetent una sortida fàcil i adequada d'oli cap al plat, o cap el setrill en moltes llars, evitant que caiguin gotes fora, o bé sobre l'envàs o l'etiqueta.

La forma i dimensió de l'envàs és també important. A mida que es va consumint oli d'un envàs, va quedant una cavitat superior buida i plena **d'aire i oxigen**, que presenta un doble risc. D'una banda, la gran quantitat d'oxigen disponible pot passar a l'oli i oxidar-lo; d'altra banda, aquest gran espai sobre l'oli permet als aromes evaporar-se i l'oli va perdent intensitat aromàtica.



La llum és un element pro-oxidant de l'oli, especialment del verge extra, i més particularment dels olis de tonalitat verda. Per tant, els envasos han de **protegir l'oli de la llum**, durant el temps que estan a les botigues com al seu lloc de consum, ja sigui una llar o un restaurant. Les opcions actuals són diverses, però **no existeix l'opció perfecta**. En efecte, trobem ampolles de vidre fosques, o recobertes per un film retràctil, que eviten perfectament el pas de la llum. També, hi ha oli en *tetrabrick* o en *bag-in-box* (una bossa d'alumini dins una caixa de cartró que permet que no entri l'oxigen a mesura que es va gastant i la fa manejable). Les llaunes també eviten el pas de la llum, i fins i tot posar una ampolla de vidre transparent dins una caixa de cartró fa la mateixa funció. Totes aquestes alternatives eviten la llum, però cada una presenta avantatges i desavantatges. Per no ser massa extensos, només en destacarem l'inconvenient principal: **en molts pocs casos es pot saber la quantitat d'oli que queda dins l'envàs**.

Quan pensem amb l'envàs a utilitzar en una cuina de casa, hem de reflexionar sobre els canvis de la societat moderna. Les cases i les cuines són petites, sense capacitat per guardar envasos voluminosos; l'espai del reciclatge; cuinem només un cop al dia, etc. Per tant, el més habitual és que utilitzem els setrills, encara que no sigui el més recomanable perquè moltes vegades hi ha un desconeixement a l'hora de saber amb quina freqüència i com s'han de rentar. És a dir, un bon ús del setrill a casa seria netejar-lo cada vegada que es buidi i deixar-lo ben sec sense restes d'aigua, però no tots els setrills són igual de fàcils de rentar.




Per acabar, només remarcarem alguns conceptes que permeten ajudar amb la tria d'envàs, d'acord al tipus d'oli, a l'ús que se'n farà i al temps que ha d'estar al mercat.

- Si tenim un oli excepcional, d'aromes frescos i complexes, de color verd marcat i que ha de mantenir aquestes propietats durant més de sis mesos dins l'envàs. El millor és el *bag-in-box* envasat al buit o amb nitrogen, o l'ampolla clàssica de vidre fosc.
- Si tenim un oli de consum diari per cuinar en una llar, per tenir a la cuina, ja sigui utilitzant setrill o directament l'envàs. La millor opció és la garrafa de 2L de PET (plàstic rígid especial per aliments) amb filtre UV (normalment de color verd), però també l'envàs de 5L o el de 750 mL poden ser una bona opció. Actualment molts envasadors utilitzen PET reciclat, amb un menor impacte ambiental. Evidentment, hi ha moltes variants en el tipus de llar i hàbits de consum d'oli a casa. Indicar dues recomanacions: (1) si comprem l'oli de tot l'any, cal disposar d'un lloc sense llum ni calor per evitar l'oxidació, el millor envàs en aquestes condicions és el *bag-in-box* o la *llauna* o el *tetrabrick*, no sembla raonable comprar tanta quantitat d'oli en format de vidre pel risc de trencament; (2) un cop obert l'envàs s'ha de gastar el més aviat possible, això condiciona la recomanació sobre el volum de l'envàs original, que hauria de ser més petit quan el consum diari sigui menor.





- Si volem que la canalla participi a la cuina, eviteu el vidre, independentment d'altres consideracions més tècniques.
- Si volem que una part de l'oli duri molt temps i aguanti fins abans de la nova collita, no dubteu en guardar algunes ampolles, de petit format, a la **nevera o al congelador**. És el que fem als laboratoris per evitar canvis als olis fins el moment d'analitzar-los, el que val tant a nivell químic com sensorial. Un cop descongelada una ampolla s'ha d'anar gastant i, tot i que es podria tornar a congelar, no és recomanable, per motius que ara no explicarem. Recordeu que tant a la nevera com al congelador, l'oli cristal·litza, es torna sòlid i necessita un temps per recuperar la fluïdesa, sense que això afecti les seves característiques gustat  és ni de qualitat.



IRTA Mas Bové 27.10.2022 Foto Pere Virgili IRTA

Finalment, a la segona part d'aquest article ens centrarem en el seu ús dintre del sector de restauració.