

Physico-chemical, nutritional and sensory characterization of Verdeña, Verdilla and Royal varieties olive oil

Verdeña Olive oil variety is most important cultivar grown in the Huesca Somontano area where it reaches more than 50% of the production of olive oil. It is used as a table oil and for oil extraction, usually being blended with other varieties, however the properties of monovarietal olive oils have not been studied. In this work the physicochemical, nutritional and sensory properties of this cultivar plus two similar varieties, Royal and Verdilla have been studied. These three olive oils were all extra virgin with different fatty acid profiles, plus other nutritional compounds such as phenols, tocopherols, and colour and pigment content. The olive oils all had different sensory profiles, characterized by the green attribute of the Verdeña olive oil.

Key words: olive oil, physico-chemical quality, sensory, Verdeña, Verdilla, Royal

Caratterizzazione chimico-fisica, nutrizionale e sensoriale dell'olio di oliva delle varietà Verdeña, Verdilla e Royal

La varietà di olive Verdeña è la più importante della zona Somontano Huesca e conta più del 50% della produzione.

Viene utilizzata per la stagionatura e l'estrazione di olio, di solito mescolato con altre varietà di olio d'oliva. Nonostante ciò le proprietà dei loro oli di oliva monovarietali non sono state studiate.

In questo lavoro abbiamo studiato le proprietà chimico-fisiche, nutrizionali e sensoriali di questi oli di oliva e di quelli ottenuti da varietà simili come la Royal e la Verdilla.

Gli oli extra vergini di oliva sono stati studiati e sono stati differenziati i profili degli acidi grassi e degli altri composti nutrizionali come fenoli, tocoferoli così come il colore e pigmenti.

Gli oli di oliva hanno mostrato diversi profili sensoriali caratterizzati dall'attributo verde dell'olio d'oliva Verdeña.

Parole chiave: Olio di oliva, qualità fisico-chimiche, sensoriale, Verdeña, Verdilla, Royal

**M. Benito
M. Abenoza
R. Oria
A.C. Sánchez-Gimeno***

Tecnología de los Alimentos,
Facultad de Veterinaria
Universidad de Zaragoza
(Spain)

**CORRESPONDING AUTHOR
Dr.ssa Ana Cristina Sánchez Gimeno
Tecnología de los Alimentos
Facultad de Veterinaria
Universidad de Zaragoza
Miguel Servet, 177
50013 Zaragoza (Spain)
Tel: 34- 976-761000 ext 4149
Fax: 34- 976-761590
e-mail: anacris@unizar*