



ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA

NORMA

COPA PARA LA DEGUSTACIÓN DE ACEITES

1. OBJETO

La presente Norma tiene por objeto describir las características de la copa destinada al análisis organoléptico de los aceites comestibles (olor, sabor, flavor).

Describe, además, el dispositivo de calentamiento adaptado, necesario para la obtención y el mantenimiento de la temperatura adecuada para este análisis.

2. DESCRIPCIÓN DE LA COPA

El esquema diseñado de la figura 1 pretende optimizar las características deseables en un utensilio de esta naturaleza, y que pueden concretarse en los puntos siguientes:

- a) Máxima estabilidad, dificultando su inclinación y el derramamiento del aceite contenido.
- b) Fondo fácilmente adaptable a los huecos del bloque de calefacción, que permite el calentamiento homogéneo de la base de la copa.
- c) Estrechamiento de la boca, que favorece la concentración de olores y facilita su identificación.
- d) De vidrio oscuro, que no permita al catador percibir el color del aceite, impidiéndole cualquier prejuicio y la posible creación de sesgos o tendencias que puedan afectar a la objetividad de la determinación.

2.1. Dimensiones

El esquema de la copa se representa en la figura 1; sus dimensiones son las siguientes:

Capacidad total	130 ml \pm 10 ml
Altura total	60 mm \pm 1 mm
Diámetro de la boca	50 mm \pm 1 mm
Diámetro de la parte más ancha	70 mm \pm 1 mm
Diámetro de la base	35 mm \pm 1 mm
Espesor de vidrio en las paredes laterales	1,5 mm \pm 0,2 mm
Espesor de vidrio en el fondo	5 mm \pm 1 mm

Cada copa irá acompañada de un vidrio de reloj cuyo diámetro será superior en unos 10 mm al de su boca. Este vidrio servirá de tapa para evitar la pérdida de aroma y la entrada de polvo.

2.2. Características de fabricación

La copa deberá estar fabricada con vidrio resistente; de color oscuro que impida apreciar la coloración de su contenido, exento de rayas o burbujas.

El borde deberá ser regular, liso y rebordado.

La pieza deberá estar recocida, permitiéndole resistir las variaciones de temperatura que ha de sufrir en los ensayos.

2.3. Normas para la utilización

La limpieza de las copas deberá realizarse utilizando jabón o detergente no perfumados, enjuagándose a continuación repetidas veces hasta eliminar totalmente el agente de limpieza. Se enjuaga finalmente con agua destilada, se deja escurrir y se seca en una estufa de desecación.

No deben utilizarse ácidos concentrados ni mezcla crómica.

Las copas deben mantenerse en la estufa hasta su utilización, o conservarse en un armario protegiéndolas de toda contaminación de olores extraños.

Antes de cada utilización, deberá olerse cada copa, con el fin de comprobar la ausencia de cualquier olor extraño. Al preparar el ensayo se tendrá mucho cuidado de anotar la clave de cada copa y el aceite que le corresponde. Esta correspondencia clave/aceite sólo será conocida por el responsable del ensayo.

3. DISPOSITIVO DE CALENTAMIENTO DE LAS MUESTRAS

El examen organoléptico de las muestras deberá efectuarse a una temperatura determinada que, para los aceites comestibles, debe ser de $28 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Para conseguir esto, deberá instalarse en el interior de cada cabina, al alcance del catador, un dispositivo de calefacción como el representado en la figura 2. Consiste en un bloque de aluminio sumergido en un baño de agua regulado termostáticamente, con el objeto de obtener una temperatura uniforme. Este bloque lleva una serie de oquedades a las que se adaptan los fondos de las copas. La diferencia de temperatura entre el dispositivo de calentamiento y el aceite de las copas colocadas en las oquedades de los distintos bloques no debe ser superior a $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Fig. 1 Copa de degustación

(dimensiones en milímetros)

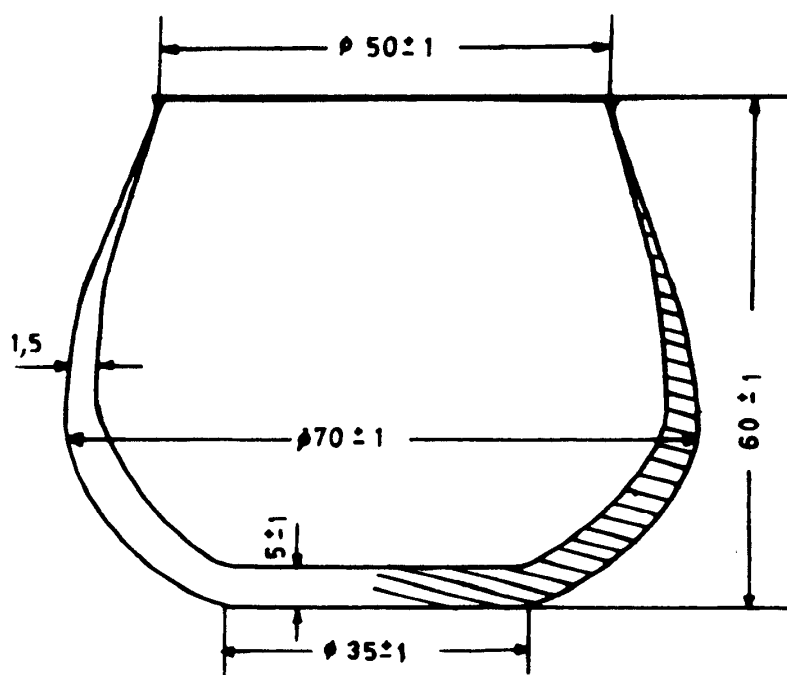


Fig. 2 Ejemplo de dispositivo de calentamiento de las muestras

(dimensiones en milímetros)

