

L'OLI D'OLIVA

*“Andaluces de Jaén,
aceituneros altivos,
decídme en el alma: ¿quién,
quién levantó los olivos?
No los levantó la nada,
ni el dinero, ni el señor,
sino la tierra callada,
el trabajo y el sudor.
Unidos al agua pura
y a los planetas unidos,
los tres dieron la hermosura
de los troncos retorcidos.
Levántate, olivo cano,
dijeron al pie del viento.
Y el olivo alzó una mano
poderosa de cimientó.
Andaluces de Jaén,
aceituneros altivos,
decídme en el alma: ¿quién
amamantó los olivos?”*

Miguel Hernández

Alumne: Marcelo Correias

Tutora: Viqui Burgués

Sembla que l'oli d'oliva sigui una cosa molt simple de la qual no es pot fer un treball de recerca, però és un tema molt interessant que es pot estudiar des de diversos aspectes.

L'oli d'oliva és un dels pilars de l'anomenada dieta mediterrània, que és la dieta que es segueix als països de la conca mediterrània i que des de fa anys se li atribueixen propietats beneficioses per a la salut.

Aquest suc, que s'extreu de les olives, actualment és molt apreciat a Europa, i a tot el món per les seves propietats nutricionals i organolèptiques i per ser un aliment molt saludable.

En general, les característiques sensorials d'un oli no guarden relació amb les seves característiques químiques, com per exemple el contingut en peròxids, l'índex de saponificació, si és més o menys insaturat o, el més conegut, l'índex d'acidesa.

En la part pràctica d'aquest treball, hem intentat conèixer, mitjançant procediments químics, algunes d'aquestes propietats, mentre que en la part teòrica, hem intentat conèixer la història de l'oli, la seva importància en la nostra cultura i societat o el seu procés d'elaboració.

Personalment crec que hem aconseguit els objectius marcats en la part pràctica, que eren entre d'altres conèixer el mètode científic i tècniques de la química en concret. Mentre que la part teòrica ha servit per conèixer una mica més la nostra cultura, especialment pel que fa a l'alimentació.