

標 題 : Effect of Harvesting System and Fruit Cold Storage on Virgin Olive Oil
Chemical Composition and Quality of Superintensive Cultivated 'Arbequina' Olives
超集約的栽培 Arbequina オリーブのバージンオリーブ油の
化学組成および品質に対する収穫システムおよび果実の低温貯蔵の影響

著 者 : K. Yuosfi, et al. (スペイン フエルバ大学、CSIC)

掲 載 誌 : J. Agric. Food Chem. 60: 4743–4750 (2012)

要 旨 : 生垣で栽培し手作業または機械(ワイン用ブドウ収穫機)で収穫した Arbequina
オリーブ(*Olea europaea* L.)の3および18 保存を試験した。
果実の性質および油の品質を観察した。

機械収穫は果実内部の損傷を生じて速やかな軟化と腐敗を引起し果実の貯蔵中
に速い劣化をこうむるけれども、高い量の油を得るのを容易にする。

この油は手作業収穫オリーブから抽出した油よりも、低いトコフェロールおよ
びフェノール化合物の含量そして低い酸化安定性を示したけれども、同様な脂肪
酸組成を示した。

低温貯蔵(3)はこれら劣化過程の全てを遅らせた。

それは、機械収穫して10日間たったオリーブから抽出した油に最高の市販品質
(エクストラ)を許した。

この低温貯蔵は、集約栽培と機械収穫の両方でのオリーブ生産増加による機械
装置増加に対する代替手段と考えられる。

キーワード : 酸度、*Olea europaea*(オリーブの学名)、オリーブ生垣栽培、フェノール化合物、
安定性、トコフェロール
