

ACEITE DE AGUACATE *EXTRAVIRGEN*: COMPOSICIÓN Y PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCCIÓN A GRAN ESCALA.

A. Medina Escalera¹, M.S. Serafín García ¹, M.G. Gómez Espinoza²

¹Aceitera Mevi México SA de CV.

²División Ingeniería Agroindustrial, Universidad Politécnica de Pénjamo

RESUMEN

Actualmente México se ha convertido en el principal exportador de aguacate a nivel mundial, su principal componente son los lípidos de excelente calidad nutricional (en peso seco), es por eso que uno de los subproductos más importante del aguacate es el aceite extra virgen; un producto que por su composición rica en nutrientes es significativamente útil para la salud humana. Se diferencia de la mayoría de los otros aceites de cocina en el hecho de que se extrae directamente de la pulpa de la fruta por un proceso denominado “*cold press*” (prensado en frío). En la industria alimentaria, la consistencia en la oferta de producto es una característica imprescindible para el consumidor, con referencia al aceite de aguacate extra virgen, la calidad se mide en parámetros como es el índice de peróxidos (<2 meq/Kg), el índice de ácidos grasos libres (%FFA <0.5%,) y la cantidad de fitoesteroles presentes en el producto final. El objetivo de este trabajo es enumerar las propiedades del aceite de aguacate extra virgen producido en México por procesos mecánicos a gran escala, así como resaltar las características de calidad del producto final en una industria de gran crecimiento. Como parte de los análisis internos de la industria aceitera y cumpliendo con la norma internacional en cuestión de calidad se evaluaron análisis importantes para el cliente tales como: el porcentaje de ácidos grasos libres, índice de peróxido, perfil lipídico y fitoesteroles como estigmasterol, además, el contenido de antioxidantes naturales como la Vitamina E.

EXTRAVIRGEN AVOCADO OIL: COMPOSITION AND QUALITY PARAMETER IN LARGE SCALE PRODUCTION

A. Medina Escalera¹, M.S. Serafín García ¹, M.G. Gómez Espinoza²

¹Aceitera Mevi México SA de CV.

²División Ingeniería Agroindustrial, Universidad Politécnica de Pénjamo

ABSTRACT

Currently, Mexico has become the leading exporter of avocado worldwide, its main component are lipids of excellent nutritional quality (in dry weight), that is why one of the most important by-products of avocado is extra virgin oil; a product that due to its composition rich in nutrients is significantly useful for human health. It differs from most other cooking oils, in the fact that it is extracted directly from the pulp of the fruit by a process called "cold press". In the food industry, the consistency in the supply of product is an essential characteristic for the consumer, with reference to extra virgin avocado oil, the quality is measured in parameters such as the peroxide index (<2 meq / kg), the free fatty acid index (% FFA $<0.5\%$,) and the amount of phytosterols present in the final product. The objective of this work is to list the properties of extra virgin avocado oil produced in Mexico by large-scale mechanical processes, as well as to highlight the quality characteristics of the final product in a high-growth industry. As part of the internal analyzes of the oil industry and complying with the international standard regarding quality, important analyzes were evaluated for the client such as: the percentage of free fatty acids, peroxide value, lipid profile and phytosterols such as stigmasterol, in addition, the content of natural antioxidants like Vitamin E.