

Título: ACEITE DE OLIVA VIRGEN: POTENCIAL DE DIFERENTES APROXIMACIONES ÓMICAS PARA LA AUTENTIFICACIÓN DE SU ORIGEN GEOGRÁFICO Y BOTÁNICO

Nombre: BAJOUB, AADIL

Universidad: Universidad de Granada

Departamento: Química analítica

Fecha de lectura: 30/05/2016

Programa de doctorado: Programa Oficial de Doctorado en Química

Dirección:

- > **Director:** ALEGRIA CARRASCO PANCORBO
- > **Director:** ALBERTO FERNÁNDEZ GUTIÉRREZ

Tribunal:

- > **presidente:** JOSÉ LUIS VÍLCHEZ QUERO
- > **secretario:** LAURA GAMIZ GRACIA
- > **vocal:** CARMEN GONZÁLEZ BARREIRO
- > **vocal:** María Gómez Romero
- > **vocal:** JUAN VILAR HERNÁNDEZ

Descriptor:

- > ACEITES Y GRASAS VEGETALES
- > QUIMICA ANALITICA
- > AROMA Y SABOR
- > ANTIOXIDANTES EN LOS ALIMENTOS

El fichero de tesis ya ha sido incorporado al sistema

- > <http://0-hera.ugr.es.adrastea.ugr.es/tesisugr/26125031.pdf>

Localización: DEPARTAMENTO DE QUIMICA ANALÍTICA

Resumen: El aceite de oliva es una grasa comestible muy apreciada y uno de los elementos más importantes de la dieta Mediterránea. Las ventajas saludables que se le atribuyen y su relevancia económica (particularmente, en ciertos países de la Cuenca Mediterránea) son innegables. Estos factores, unidos a la buena reputación de nuestra dieta, han provocado que nuevos mercados y los, hasta hace poco, inexpertos consumidores se vayan habituando a este *¿oro líquido¿*, por lo que su comercio a nivel internacional se ha visto muy intensificado y la competencia en este campo, evidentemente, también. En la era global en la que nos hallamos, la diferenciación de productos (en este caso, por ejemplo, atendiendo al origen geográfico y botánico del aceite) es una de las estrategias comerciales que mayor garantía de éxito ofrece.

Los resultados que se han alcanzado en el marco de la tesis doctoral titulada: *¿Aceite de oliva virgen: potencial*

de diferentes aproximaciones ómicas para la autenticación de su origen geográfico y botánico, se intentan plasmar aquí de manera resumida. La tesis se ha estructurado en dos partes principales: Introducción: Estado del arte de las temáticas tratadas en esta tesis (PARTE 1), que trata de ofrecer una visión general y contextualizar el trabajo presentado; y la sección Parte Experimental, Resultados y Discusión (PARTE 2) que recoge todo el trabajo experimental llevado a cabo, los resultados más relevantes, conclusiones de mayor interés y perspectivas futuras. La PARTE 2 se divide en tres secciones principales: ¿Índices de autenticidad y clasificación geográfica de los aceites de oliva del Norte de Marruecos¿ (Sección 1), ¿Aproximaciones metabolómicas para autenticar el origen geográfico y botánico¿ (Sección 2), y ¿Propuesta de una aproximación metodológica para implementar sistemas de indicación geográfica certificada de aceite de oliva: Aplicación a la región marroquí de Meknès¿ (Sección 3), donde diferentes capítulos presentan, entre otros temas: una visión global crítica y comparativa de los distintos marcos legislativos reguladores que velan por el aseguramiento de la calidad y la autenticación del aceite de oliva hoy en día; un intento de construir una base de datos de calidad y composicional del aceite de oliva de la variedad `Picholine Marocaine¿, que se produce en las principales zonas oleícolas de Marruecos; diferentes aplicaciones que ponen de manifiesto el potencial de herramientas ómicas (cromatografía líquida y de gases acopladas a diferentes sistemas de detección, selected ion flow tube¿mass spectrometry (SIFT¿MS), etc. junto con el empleo de quimiometría) para determinar el origen geográfico y botánico de diferentes aceites de oliva virgen; así como una estrategia que permite evaluar la idoneidad de un área concreta para adquirir la etiqueta que acredite el reconocimiento del aceite de oliva virgen ahí producido bajo un sistema de indicación geográfica certificada. La memoria termina resaltando las conclusiones más relevantes alcanzadas y cuáles son las perspectivas futuras que se plantean en este campo.