

Investigadores de la UJA aplican ecuaciones matemáticas para predecir la calidad del AOVE

10/12/2018

Utilizan una nueva metodología científica para optimizar el proceso de elaboración de aceite de oliva virgen extra y mejorar sus propiedades organolépticas y beneficiosas para la salud

[El investigador de la UJA Francisco Espínola, en su despacho.](#)

Fuente

diariodigital.ujaen.es

Investigadores del grupo Ingeniería Química y Ambiental de la Universidad de Jaén elaboran nuevos modelos matemáticos para predecir la calidad del aceite de oliva virgen extra (AOVE) y optimizar su proceso de elaboración. El objetivo, según explica el máximo responsable de esta línea de investigación y profesor de la UJA, **Francisco Espínola**, es saber cómo afectan determinadas etapas del proceso de producción a las propiedades finales del AOVE, tanto en lo referente al sabor como a las propiedades que son beneficiosas para la salud. “La elaboración de AOVE ha pasado de ser una arte en el que el maestro de almazara controlaba a su criterio toda la maquinaria a convertirse en un proceso con base científico-tecnológica en el que hay que considerar cada factor y cada etapa de la elaboración”, subraya el investigador.

Enlaces relacionados

- <https://diariodigital.ujaen.es/investigacion/investigadores-de-la-uja-aplican-ecuaciones-matematicas-para-predecir-la-calidad-del>