

## EMPLEO DE MICROTALCO NATURAL (MTN) EN LA ELABORACION DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

***Fuente de Información: Estación de Olivicultura CIFA “Venta del Llano”. Mengibar (Jaén)***

***Publicación: Elaboración de aceite de oliva de calidad. Obtención por el sistema de dos fases. Consejería de Agricultura y Pesca (Junta de Andalucía). Informaciones Técnicas 61/98.***

Uno de los coadyuvantes tecnológicos más empleados durante el proceso de elaboración de aceite de oliva virgen es el “Microtalco Natural” (MTN); se trata de un Silicato de Magnésico Hidratado, cuyo uso está autorizado por la legislación española (orden de 13 de enero de 1986) cuando su calidad es de uso alimentario, de forma que no produzca alteraciones en las características físicas y organolépticas del aceite.

Su principio de actuación es mediante fenómenos de adsorción física sobre su superficie, no produciéndose, por tanto, procesos químicos que estén en contra de la definición de aceite de oliva virgen.

Su uso está recomendado cuando se presentan las denominadas “pastas difíciles”, reconocidas por presentarse como una masa muy fluida y poco consistente, que durante el batido no permite una separación clara de aceite suelto, las paletas de la batidora no salen limpias de la masa, en muchos casos, no se aprecia un cambio de color de la pasta. Esta pasta origina, durante la separación sólido-líquido, aceites muy sucios, con un exceso de papillas, que obliga a tamizarlos antes de realizar la limpieza mediante la centrifuga vertical, realizándose esta última con dificultades. Como consecuencia de esta situación, los subproductos obtenidos, orujos y alpechines, suelen ir con elevados contenidos de grasa, lo que supone una importante pérdida en el rendimiento del proceso.

Para evitar en lo posible esta situación, se suele acudir al empleo del MTN, el cual permite mejorar la estructura física de las pastas de tal manera que las operaciones de batido y centrifugación pueden ser efectuadas con más eficacia. La clarificación del aceite a la salida del decantador centrífugo horizontal y un descenso en los niveles de grasa en los subproductos, son los signos más visibles del uso del MTN.

Su utilización, sin embargo, ha de realizarse de forma razonada y solamente cuando la pasta de aceituna lo exija, ya que un uso indiscriminado de éste, tanto en dosis, momento y lugar de adición, puede provocar el efecto contrario al deseado, pues el talco puede retener aceite en su superficie y, puesto que el MTN es eliminado a través del orujo, puede producir un aumento del contenido graso del mismo.

La adición de talco exige un continuo control analítico (grasa y humedad) de los orujos y de los alpechines (éste último si se trabaja con sistemas en tres fases), de esta manera se podrá regular la dosis de talco adecuada al tipo de pasta que se está procesando, y que puede variar desde el 0,5 al 2% en peso de aceituna, normalmente. En general, cuanto mayor es el contenido en agua de la aceituna (principios de campaña), la dosis de talco es más elevada, reduciéndose a medida que avanza la recolección. La molturación inmediata de aceituna recién recolectada del árbol, ciertas variedades españolas como la "Picual" y la "Hojiblanca", e incluso aceitunas procedentes de árboles que han entrado de nuevo en savia a la salida del invierno, constituyen situaciones típicas para el uso del MTN.

La dosificación del talco debe realizarse mediante el uso de los "dosificadores de talco", los cuales, una vez programados, permiten adicionar una cantidad constante con relación a la masa procesada. El uso del "cazo" o de la "espuerta", es totalmente desaconsejable, ya que no permite la adición uniforme del MTN. El punto donde realizar la dosificación del talco depende del tipo de batidora. En general, en batidoras horizontales de tres cuerpos, la dosificación ha de realizarse en el cuerpo central y en el punto de descarga de la pasta batida del cuerpo superior; en batidoras de dos cuerpos se realizará en el inferior y en el punto más alejado de la zona de succión de la bomba de masa.

Bajo el punto de vista de calidad del aceite, en los diferentes estudios realizados por diversos investigadores, tanto en este Centro como de otros organismos y con las dosis normales de aplicación, no se han observado alteraciones significativas en los parámetros clásicos de calidad con el uso del talco. No obstante, dosis por encima de las habituales pueden provocar ligeras pérdidas de sabor.

---