



ORIVA te descubre:
“La Ciencia de las Croquetas”



ORIVA
INTERPROFESIONAL
DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA



¿Por qué el Aceite de Orujo de Oliva es el aceite de las frituras?

El **Aceite de Orujo de Oliva** presenta un comportamiento mucho mejor en fritura discontinua y continua que los aceites de girasol convencional y similar, o incluso, ligeramente mejor que los aceites de girasol alto oleico.



Estabilidad

El **Aceite de Orujo de Oliva** presenta un **mejor comportamiento** respecto a los aceites de girasol convencional debido a su mayor cantidad en **ácido oleico**. Además otros compuestos bioactivos, más abundantes en el Aceite de Orujo de Oliva, como el **beta-sitosterol** y el escualeno, aumentan su estabilidad en condiciones de fritura.



Durabilidad

El **Aceite de Orujo de Oliva** presenta una **durabilidad mayor**, preservando sus buenas condiciones durante un número más elevado de frituras. De esta manera, el proceso hasta alcanzar el 25% de compuestos polares, medida que indica el momento de cambiar el aceite según la normativa vigente, es más lento, lo que asegura mejor rentabilidad.



Salud

El Aceite de Orujo de Oliva posee compuestos bioactivos exclusivos, como los **alcoholes triterpénicos** y los **alcoholes alifáticos**. Una cantidad considerable de estos compuestos se mantiene tras la frituras conservando sus propiedades saludables.



Sabor

El **Aceite de Orujo de Oliva** tiene características sensoriales neutras lo que potencia la calidad original del producto en fritura: **sabor, textura y color**. El resultado son frituras que potencian el sabor original de los alimentos. Con una temperatura no superior a 180° se consigue un atractivo aspecto dorado además de una cobertura crujiente y un interior esponjoso.





Datos extraídos del estudio “Comportamiento del Aceite de Orujo de Oliva en fritura y comparación con aceites de girasol convencional y girasol alto oleico” (ICTAN-CSIC, mayo 2018).



Oriva.es

Contacto para temas generales: info@oriva.es

Contacto para Prensa: comunicacion@oriva.es



Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva



@AceiteOrujo