

Resumen

El olivar ha experimentado grandes cambios en las últimas décadas destacando el desarrollo de plantaciones mecanizables de alta densidad. La ausencia de variedades específicas para este tipo de plantaciones ha promovido el empleo de algunas variedades tradicionales ('Arbequina', 'Arbosana' y 'Koroneiki'). Sin embargo, ninguna de ellas ha sido específicamente seleccionada para plantaciones en seto. En este contexto se inscribe el creciente interés por la obtención de nuevas variedades adaptadas a los nuevos sistemas de plantación.

En el presente trabajo se han evaluado características agronómicas (épocas de floración y maduración, carga de flor y fruto) y oleotécnicas (contenido graso, índices de calidad reglamentada, contenido en ácidos grasos, atributos sensoriales y la relación entre estos últimos) en un ensayo con seis genotipos ('Arbequina', 'Arbosana', 'Sikitita', 'UC-I 2-35', 'UC-I 6-9' y 'UC-I 7-8'), los cuatro últimos procedentes del programa de mejora conjunto entre la Universidad de Córdoba (UCO) y el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (IFAPA). La evaluación oleotécnica se ha llevado a cabo en diferentes fechas para determinar la variabilidad de los ácidos grasos, los atributos sensoriales del aceite y la influencia de la maduración en los mismos.

Se ha obtenido una amplia variabilidad entre las variedades y selecciones evaluadas en todas las características estudiadas. Para todas las selecciones se han observado características mejores o similares a las variedades que actuaban como testigos, lo que indica la posibilidad de seleccionar nuevas variedades de interés. La composición acídica del aceite de oliva tiene una fuerte componente varietal y se han encontrado diferencias significativas para todos los ácidos grasos entre los genotipos comparados. Aunque con una menor influencia, tanto la fecha de muestreo como su interacción con el genotipo mostraron valores significativos. 'UC-I 2-35' ha sido el genotipo más interesante para las características evaluadas.

Abstract

Olive growing techniques have changed considerably in the last decades. The very high density hedgerow is representative of the change in plantation systems. The absence of specific varieties for this type of plantation has promoted the use of some traditional varieties ('Arbequina', 'Arbosana' y 'Koroneiki'). However, none of the varieties has all desirable agronomic and technological characteristics. Therefore the obtention of new cultivars by breeding is progressively increasing.

In this study, a trial with 3 advanced selections from crosses between 'Arbequina' and 'Picual' ('UC-I 2-35', 'UC-I 6-9' y 'UC-I 7-8') were compared with two traditional cultivars ('Arbequina' and 'Arbosana') and a new release ('Sikitita' ('Picual' x 'Arbequina')). Both this cultivar and the three advanced selections belong to the UCO-IFAPA breeding program

The aim of this work was to evaluate the agronomic and technological characteristic of these selections by comparison with actual varieties, determine the variability in fatty acids profile, and determine the influence of maturation in these compounds.

A high degree of variability for all the characteristics studied between cultivars was obtained. Moreover, all the advanced selections tested showed better or similar values than control varieties indicating the possibility of selecting new varieties of interest. The fatty acid composition of olive oil has a strong varietal component and differences were significant for all fatty acids in the varieties and selections evaluated. On the other hand, although less influential, the ripening period and the interaction between variety and ripening showed significant value. The results obtained from the evaluated characteristics allow identifying the advanced selection 'UC-I 2-35' as the most interesting from the point of view.