



ESTUDIO DE ACEITES CULINARIOS

Profesora coordinadora: María Herminia Navarro Andreu.

Houda Tachalayt, Nerea De Haro Delgado

Nuria Rosique Martínez, Andrea Carrasco Sánchez.

IES San Isidoro

Calle Juan García, s/n, 30310, Cartagena, Murcia.

Este trabajo pretende estudiar las distintas propiedades de los aceites más conocidos por su uso en la cocina, como son el aceite de oliva virgen extra, el aceite de oliva refinado, el aceite de girasol refinado, el aceite de palma y el aceite de coco, que son los que se van a analizar. El hecho de que sea un tema que está en auge es consecuencia de la cantidad de empresas que utilizan aceites que son perjudiciales para la salud, ya sea por la calidad del propio aceite, por el método de extracción o por la degradación de la calidad a causa de las continuas frituras, además de la mala fama en la sociedad que tienen algunos aceites, sobre todo, el de palma. Tras el planteamiento del problema y qué propiedades se quieren estudiar, se procede a medir las variables de cada uno de los aceites; se hará una prueba de color representada mediante fotografías, una de olor y de sabor. La precisión requerida durante la experimentación supondrá la necesidad de trabajo en equipo, para una mayor exactitud de resultados. También se hará una prueba de pH mediante un pH-metro y de densidad mediante una fórmula. Hay que añadir que todas las pruebas se harán por cada una de las componentes del grupo y en frío y después llevado a ebullición una vez, dos y hasta tres veces. Mediante la información que se tiene se comparará, se hará el análisis de los resultados mediante la elaboración de tablas de datos y, a partir de ello, se obtendrá una conclusión que finalmente, será divulgada.

Palabras clave: *aceite, salud, palma, fritura, propiedades.*