



## Assistència tècnica per al desenvolupament del sector oleícola i diversificació de l'oferta productiva a la comarca del Pallars Jussà

Antònia Ninot  
Agusti Romero  
Josep M. Ferré

15 de juny de 2017  
Ajuntament de Tremp

### Varietats localitzades

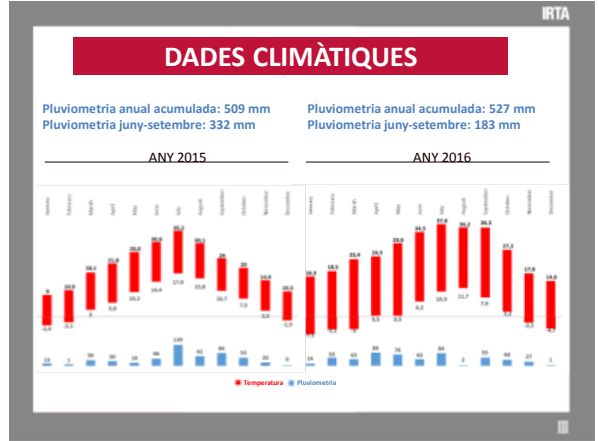
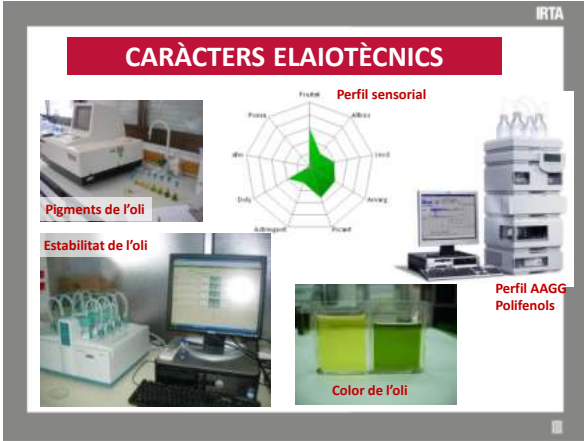
#### 13 varietats locals:

Albacarro  
Carrelladora  
Colomar  
Grossal  
Llargueta (sinonímia Corbella)  
Morcaire  
Negral (sinonímia Mançanell)  
Olivera de Llimiana  
Olivera d'Aransís  
Pallars-25  
Roieta  
Verdal -1  
Verdal -2 o Carrelluda

### Objectius específics

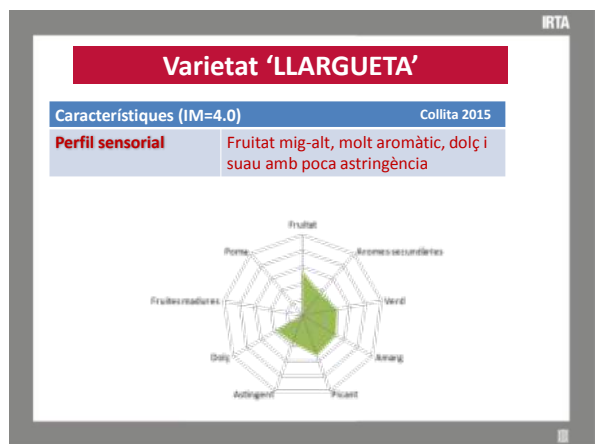
- Tipificació de les varietats pallareses de gran potencial
    - Grossal
    - Llargueta
    - Carrelluda
    - Pallars-25
- } 1. Elaiotècnicament  
} 2. Resistència al fred
- Caracterització de 3 varietats locals

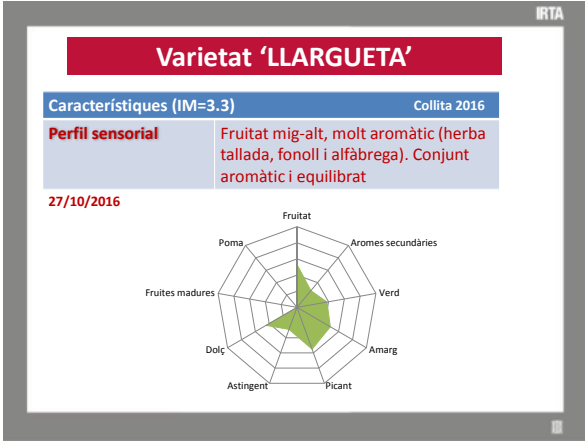
### 1. Tipificació de l'oli



### Varietat 'LLARGUETA'

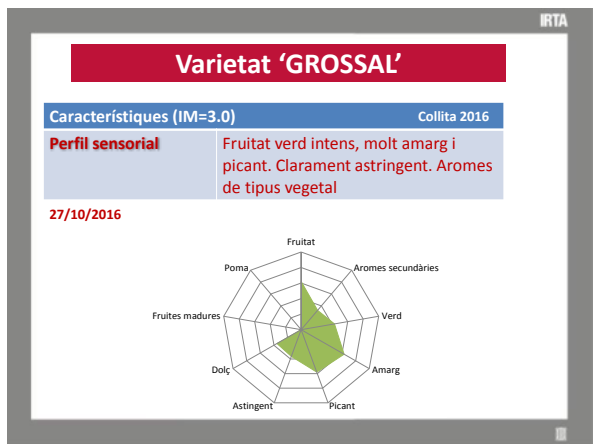
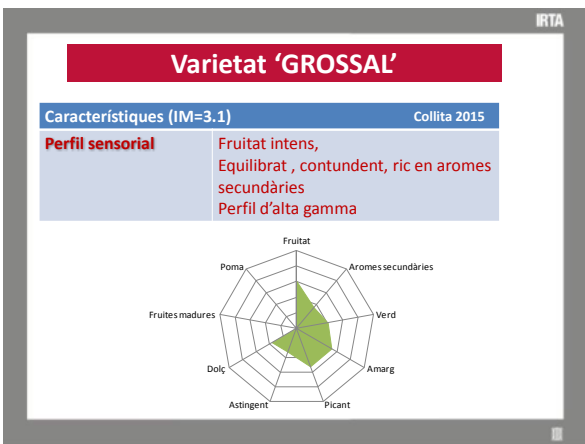
	Collita 2015	Collita 2016
<b>Contingut en oli (% sms)</b>	54,21	47,60
<b>Polifenols (mg/kg)</b>	288	291
<b>Rancimat (h)</b>	16,22	13,69
<b>18:1 (%)</b>	73,64	71,8
<b>18:2 (%)</b>	9,93	10,2
<b>18:3 (%)</b>	0,61	0,88
<b>SO</b>	583	622
<b>Clorofil·les (mg/kg)</b>	12,3	24,4
<b>Carotenoids (mg/kg)</b>	8,6	11,9
IM	3,98	3,30





### Varietat 'GROSSAL'

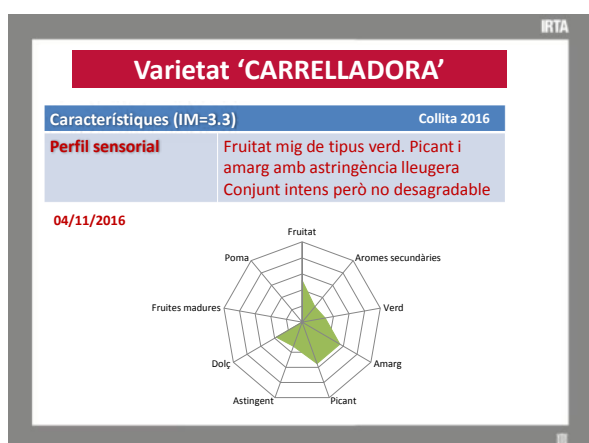
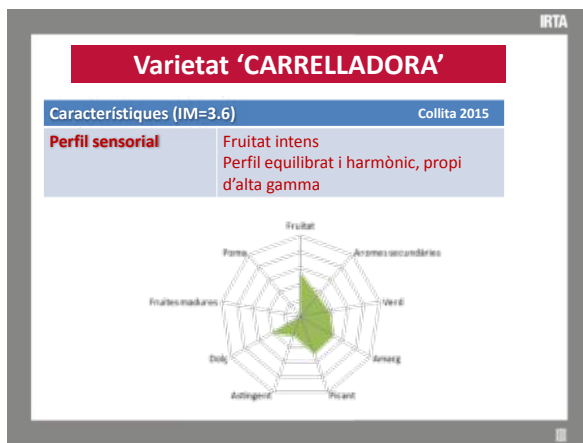
	Collita 2015	Collita 2016
<b>Contingut en oli (% sms)</b>	51,14	56,65
<b>Polifenols (mg/kg)</b>	662	868
<b>Rancimat (h)</b>	22,25	24,86
<b>18:1 (%)</b>	74,79	74,2
<b>18:2 (%)</b>	9,46	10,5
<b>18:3 (%)</b>	0,70	0,83
<b>SO</b>	572	631
<b>Clorofil-les (mg/kg)</b>	23,5	47,4
<b>Carotenoids (mg/kg)</b>	14,2	25,2
<b>IM</b>	3,14	3,00



IRTA

### Varietat 'CARRELLUDA'

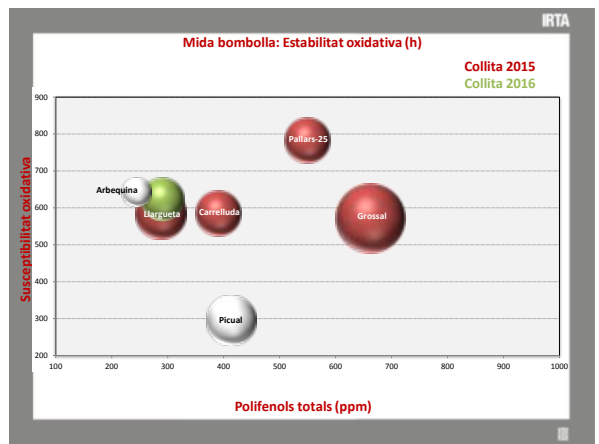
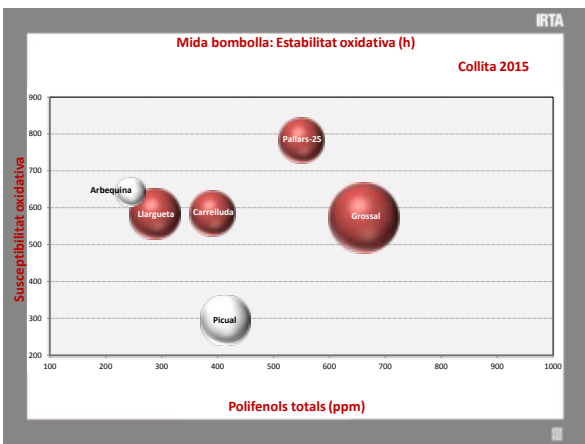
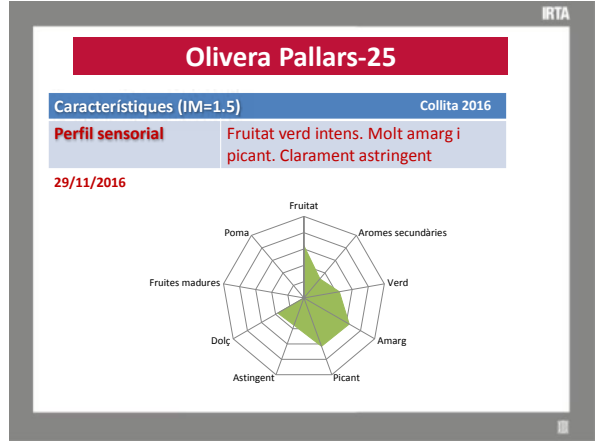
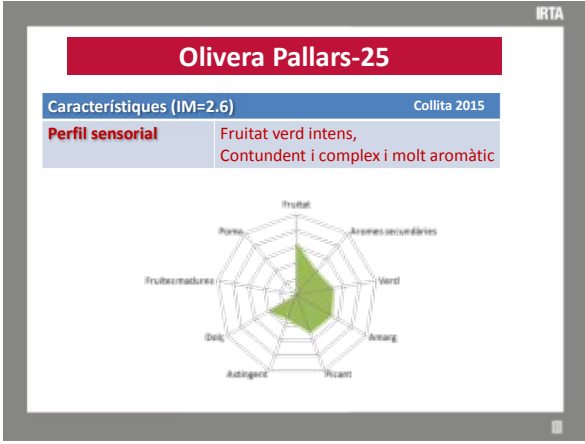
	Collita 2015	Collita 2016
<b>Contingut en oli (% sms)</b>	56,54	56,40
<b>Polifenols (mg/kg)</b>	391	452
<b>Rancimat (h)</b>	14,32	16,31
<b>18:1 (%)</b>	77,88	75,4
<b>18:2 (%)</b>	9,98	11,2
<b>18:3 (%)</b>	0,56	0,79
<b>SO</b>	584	660
<b>Clorofil·les (mg/kg)</b>	11,8	20,4
<b>Carotenoids (mg/kg)</b>	8,1	12,9
IM	3,60	3,34

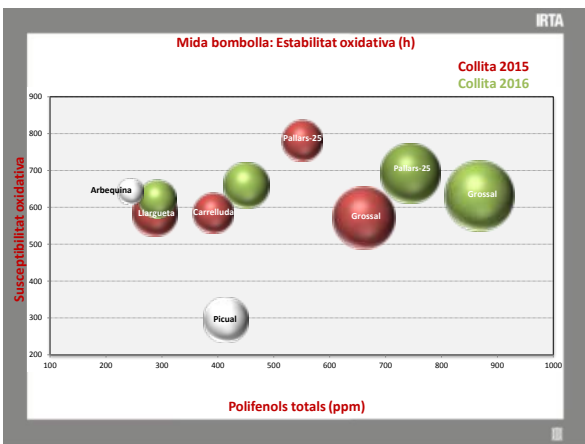
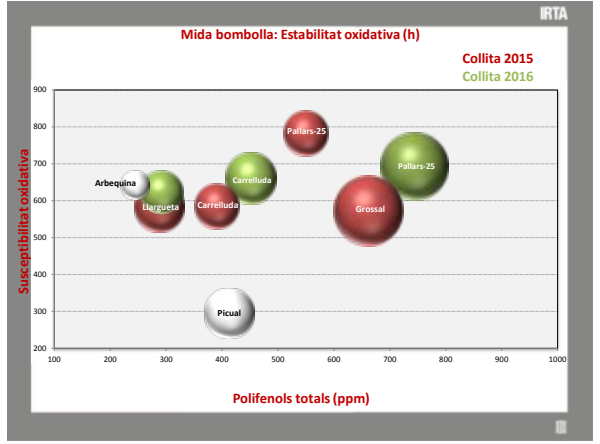
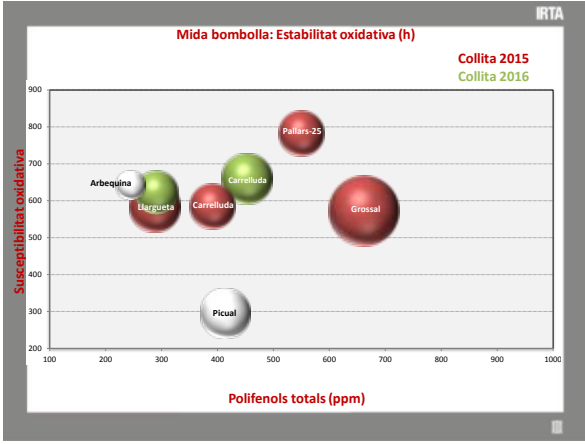


IRTA

### Varietat 'PALLAR-25'

	Collita 2015	Collita 2016
<b>Contingut en oli (% sms)</b>	59,33	56,34
<b>Polifenols (mg/kg)</b>	550	744
<b>Rancimat (h)</b>	14,36	21,52
<b>18:1 (%)</b>	70,06	73,4
<b>18:2 (%)</b>	14,23	12,0
<b>18:3 (%)</b>	0,70	0,79
<b>SO</b>	781	693
<b>Clorofil·les (mg/kg)</b>	24,4	37,9
<b>Carotenoids (mg/kg)</b>	13,5	23,8
IM	2,60	1,54





## 2. Resistència al fred

IRTA

- Varietats: Grossal, Llangueta, Carrelluda i P-25
- 2 simulacions de gelada:  $-10^{\circ}\text{C}$  i  $-18^{\circ}\text{C}$
- 2 tipus de material vegetal



Fulles



Branquillons

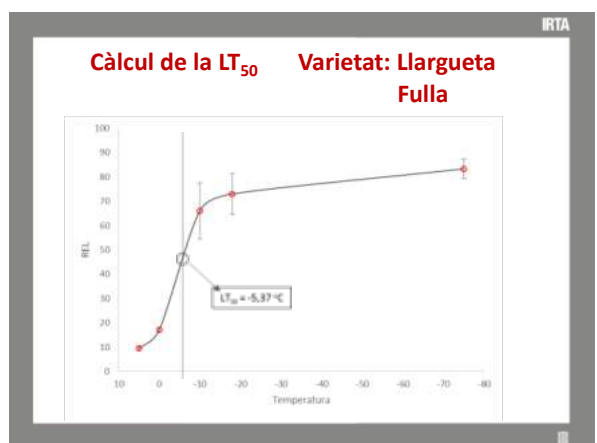
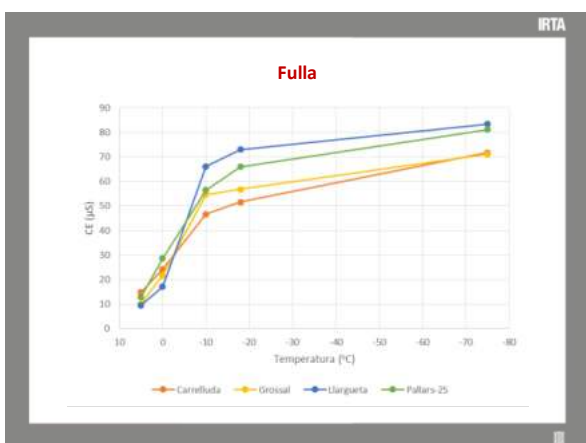
IRTA

IRTA

- Mesura de la conductivitat elèctrica



IRTA



IRTA

## Resultats

	LT <sub>50</sub> (°C)	
	Fulla	Branquilló
<b>Llargueta</b>	-5,37	-4,57
<b>Grossal</b>	-3,72	-2,43
<b>Carrelluda</b>	-3,65	-0,90
<b>Pallars-25</b>	-0,31	-0,28

LT<sub>50</sub>: Temperatura a la qual la varietat exhibeix danys en més del 50% de les cèl·lules

IRTA

## 3. Caracterització altres varietats locals

IRTA

	Roieta	Pallars-6	Cua de cirera
<b>Contingut en oli (% sms)</b>	37,6	49,0	44,9
<b>Polifenols (mg/kg)</b>	883	908	950
<b>Rancimat (h)</b>	20,5	23,8	20,9
<b>18:1 (%)</b>	67,2	71,8	70,5
<b>18:2 (%)</b>	13,5	11,1	11,6
<b>18:3 (%)</b>	0,95	1,04	0,86
<b>SO</b>	770	675	682
<b>Clorofil·les (mg/kg)</b>	39,6	26,3	25,8
<b>Carotenoids (mg/kg)</b>	25,6	16,6	18,8

