

GRADO O ÍNDICE DE ACIDEZ

Se define como la cantidad de ácidos grasos libres en tanto por ciento de ácido oleico (en algunos lugares se mide también en mg de KOH por gramo de ácido oleico). Estos ácidos grasos son liberados cuando la aceituna sufre algún tipo de daño, bien al cosecharla o durante el procesamiento de la extracción, con lo que a mayor grado de acidez peor será la calidad de las aceitunas. El valor máximo permitido para el consumo es de 3,3 g por cada 100 g de ácidos grasos. No tiene nada que ver con la intensidad del sabor.