

Editorial

Grasas y Aceites, en su línea de ofrecer aquellos aspectos científicos de interés relacionados con su campo de cobertura, contiene en este número doble los trabajos presentados al simposio "The sensory and nutritional quality of virgin olive oil", que representan el esfuerzo de diferentes grupos de investigación de Italia, Reino Unido, Holanda y España, llevado a cabo dentro de un Programa FLAIR de la U.E.

La oportunidad de dichas aportaciones queda enmarcada dentro de la creciente importancia que esta tomando el aceite de oliva en la nutrición humana, al confirmarse la dieta mediterránea, de la cual este componente ha formado parte tradicionalmente, como una de las más equilibradas y recomendables. El énfasis que las comunicaciones y carteles hacen con respecto a la calidad del mismo vienen a reforzar esta trascendencia y hacen de esta información un documento de gran valor en el conocimiento actual del aceite de oliva, sus características nutricionales, su valoración de la calidad y la importancia de ésta para mantener e, incluso, aumentar su uso y aceptación por los consumidores de todo el mundo. Nos sentimos satisfechos y agradecemos la deferencia de poder ofrecer a nuestros lectores tales primicias.

Grasas y Aceites

Foreword

This symposium has been the result of a three years FLAIR Shared Cost program to investigate “The study of Sensory and Nutritional Quality of Virgin Olive Oil in Relation to Variety, Ripeness and Extraction Technology”.

The symposium aimed to disseminate the key findings of this project, discussing critical issues such as Good Manufacturing Practices (GMP), the implications of COI test as a European Standard and other sensory aspects, including a flavour wheel profile for olive oil. Consumer attitudes and olive acceptance in the UK and in Italy were in relationship with consumer preferences; results provide guidelines for market strategies. An effective antioxidant activity of virgin olive oil was demonstrated by *in vivo* studies.

Statistical expertise within the project ensured advancements in understanding the relationship between sensory attributes, chemical measurements, processing technology and country of origin.