



## ARBEQUINA

Arbequina es una variedad de olivo (*Olea europea*). Fue introducida por la duquesa de Cardona en el siglo XVII. La duquesa vivía en el castillo-palacio de Arbeca, Cataluña, de ahí el nombre que recibe esta variedad en honor al municipio donde residía.

### CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS:

#### Árbol.

De vigor reducido, porte abierto y densidad de copa media-alta. Es considerada autofértil. Precoz entrada en producción y productividad elevada y constante. El rendimiento graso es elevado y la calidad de su aceite excelente, aunque presenta baja estabilidad. Posee una capacidad de enraizamiento elevada.

#### Morfología.

Hoja: De color negro en la maduración. Tamaño pequeño, con la forma esférica y simétrica. El ápice es redondeado y no presenta pezón. La sección transversal máxima es circular y está ligeramente desplazada hacia la base. Relación pulpa / hueso medio.

Fruto: Forma ovoidal y simétrica. Superficie rugosa, con siete a diez surcos fibrovasculares agrupados junto a la sutura. La base y el ápice son redondeados. Este último presenta mucrón. La selección transversal máxima es circular y está centrada.

Hueso: Forma ovoidal y simétrica. Superficie rugosa, con siete a diez surcos fibrovasculares agrupados junto a la sutura. La base y el ápice son redondeados. Este último presenta mucrón. La selección transversal máxima es circular y está centrada.

### PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS:

Relación Mono/Poliinsaturados	7.57
Polifenoles (ppm ácido cafeico)	270
Amargor (K225)	0.124
Estabilidad (horas a 98.8 °C)	7.89
Palmítico (C 16:0)	13.97
Palmitoleico (C 16:1)	1.53
Esteárico (C 18:0)	1.83
Oleico (C 18:1)	71.78
Linoleico (C 18:2)	9.28
Linolénico (C 18:3)	0.47