**Avocado oil from Kenya – maximising yield and quality of cold-pressed avocado oil**

*Woolf AB1, Ortiz GI1, and Wong M2*

1 The New Zealand Institute for Plant & Food Research Limited, Private Bag 92169, Auckland Mail Centre, Auckland 1142, New Zealand. 2 Massey Institute of Food Science & Technology, Massey University, Auckland, New Zealand

The New Zealand Institute for Plant & Food Research Limited has been working with Olivado NZ in a 5-year New Zealand Ministry of Foreign Affairs and Trade funded project which aims to support smallholder avocado farmers by increasing fruit production, and quality, to improve returns. The programme assists Olivado field staff, who work with the farmers, by suggesting improvements for growing, pruning, irrigating, and nutrient inputs for the mainly old ‘Hass’ and ‘Fuerte’ trees on growers’ properties. This presentation will focus on the postharvest and processing of avocado, where the challenge is to harvest, transport, ripen, and process fruit so as to maximise oil quantity (yield) and quality. The stage of softening that delivers a higher oil yield (which is economically important) generally does not result in the best quality cold pressed oil, since softer fruit will have more fruit rots, which reduces oil quality. There is, therefore, a fine balance between various ripening conditions which is difficult to meet. The presentation will discuss the development of dry matter monitoring to Kenya that helps determine the optimum harvest periods to maximise oil yield, and the need for appropriate ripening systems.

**Key words**: Extra virgin, yield, quality, storage, fruit quality

**Aceite de aguacate de Kenia- Maximización del rendimiento y la calidad del aceite de aguacate prensado en frio**

*Woolf AB ¹, Ortíz GI ¹, y Wong M ²*

¹ Instituto de Nueva Zelanda para la Investigación de Plantas y Alimentos Limitada, Casillero Postal (Private Bag) 92169, Auckland Mail Centre, Auckland 1142, New Zelanda. ² Escuela de Alimentos y Tecnología de Avanzada, Universidad de Massey, Nueva Zelanda

El Instituto de Nueva Zelanda para la Investigación de Plantas y Alimentos Limitada ha estado trabajando con Olivado NZ en un proyecto de 5 años financiado por el Ministerio de Asuntos Exteriores y de Comercio de Nueva Zelanda, el cual tiene como objetivo apoyar a pequeños productores de aguacate mediante el incremento de la producción y de la calidad de la fruta, y el mejoramiento de los retornos. El programa brinda asistencia al personal de campo de Olivado NZ, quienes trabajan con los productores, recomendando mejoras para el cultivo, la poda, la irrigación, la aplicación de nutrientes; principalmente en las propiedades de los cultivadores de los árboles Old Hass y Fuerte. Esta presentación se enfocará en la postcosecha y el procesamiento del aguacate, donde el desafío es cosechar, transportar, madurar y procesar la fruta, así como maximizar la cantidad rendimiento y calidad del aceite. La fase de ablandamiento que produce un mayor rendimiento de aceite (el cual es económicamente importante), generalmente no resulta en una mejor calidad del aceite prensado en frio, ya que, entre más blanda, la fruta sufrirá pudriciones, lo cual reduce la calidad del aceite. Debe haber, por tanto, un buen equilibrio entre las varias condiciones de maduración, el cual es difícil de alcanzar. La presentación discutirá el desarrollo de un monitoreo de la materia seca en Kenia que ayude a determinar los períodos óptimos de cosecha para maximizar el rendimiento del aceite, y la necesidad de contar con apropiados sistemas de maduración.

**Palabras claves**: Extra-virgen, rendimiento, calidad, almacenamiento, calidad de la fruta.