

Mercedes Roldán Vendrell, *Diccionario de términos del aceite de oliva (español-inglés-chino)*. Madrid: Arco Libros, 2013. ISBN: 978-84-7635-864-1.

aceite de oliva virgen extra

extra virgin olive oil

teji chuzha gǎnlǎn yóu 特级初榨橄榄油

s. sgm. m. ACEITES. Aceite de oliva virgen de máxima calidad y sin defectos organolépticos. Tiene un alto contenido en antioxidantes y otros componentes saludables y mantiene inalterables todo su aroma y sabor. Su valor gastronómico y nutricional es máximo. *El aceite de oliva virgen extra debe considerarse el mejor de los aceites de oliva. Tiene unos índices físico-químicos que expresan que ha sido elaborado en las mejores condiciones con una acidez menor de 0,80 y con unos sabores limpios, sin alteración alguna.*

extra virgin olive oil

aceite de oliva virgen extra

teji chuzha gǎnlǎn yóu 特级初榨橄榄油

n. phr. OLIVE OILS. Virgin olive oil of the highest quality and free of organoleptic defects. It is rich in antioxidants and other salubrious components. It preserves its full aroma and taste unaltered. It is of a highest gastronomic and nutritional quality. *Owen et al. concluded olive oil has a higher antioxidant capacity than seed oils and extra virgin olive oil is more potent than refined virgin olive oil due to its higher concentration of antioxidants.*

teji chuzha gǎnlǎn yóu 特级初榨橄榄油

aceite de oliva virgen extra

extra virgin olive oil

特级初榨橄榄油是初榨橄榄油中的极品，充分保持了天然和自然的本色，含抗氧化成分高，充分保持其纯正气味和滋味及营养功能。它的食用及营养价值是最高的。  
欧盟组织规定，特级初榨橄榄油的过氧化值须低于10% 酸度介于0.1- 1.0%之间。这时的橄榄油风味最佳，脂肪酸，多酚类和营养素也最丰富，属于顶级的橄榄油。

Mercedes Roldán Vendrell, *Diccionario de términos del aceite de oliva (español-inglés-chino)*. Madrid: Arco Libros, 2013. ISBN: 978-84-7635-864-1.

canal electrónico

*electronic channel*

diànzǐ qúdào 电子渠道

s. sgm. m. COMERCIO. [Canal de distribución](#) integrado por los intermediarios que comercializan un [producto](#) a través del sistema de venta online. *DirectodelOlivar.com comenzó como un canal electrónico dedicado exclusivamente a la venta de aceite.* **Sin.:** venta online.

*electronic channel*

canal electrónico

diànzǐ qúdào 电子渠道

n. phr. COMMERCE. A [distribution channel](#) composed of all the intermediaries involved in the process of marketing a [product](#) through an online sales system. *The electronic channel has been developed in response to customer demand and it has been delivered by working with the industry, including specialist farm software providers.* **Syn.:** online selling.

diànzǐ qúdào 电子渠道

canal electrónico

*electronic channel*

由一系列进行商品交易的中间商通过网上出售商品的分配渠道。  
同义词：网上出售

Mercedes Roldán Vendrell, *Diccionario de términos del aceite de oliva (español-inglés-chino)*. Madrid: Arco Libros, 2013. ISBN: 978-84-7635-864-1.

**frutado**

*fruity*

**guǒ wèi 果味**

adj. CATA. **Flavor** característico de [aceites](#) procedentes de [aceitunas](#) sanas, frescas, verdes o maduras, considerado un [atributo](#) positivo de los [aceites de oliva vírgenes](#). *Extraído de hojiblanca y picual sobre todo, es un zumo [aceite Andóleum] de marcado sabor almendrado y frutado exquisito.* **Inf. adic.:** este atributo depende de la variedad de aceituna de la que proceda el aceite: olor a hierba fresca (hojiblanca), almendra (arbequina), hoja de olivo, de higuera (picual), etc.

*fruity*

**frutado**

**guǒ wèi 果味**

adj. TASTING. **Flavour** of the [oil](#) that is obtained from fresh and green or ripe sound [olives](#). It is a positive [attribute](#) of [virgin olive oils](#). *Golden to deep yellow in color, fruity on the palate with an agreeable taste of sweet but slightly bitter almond.*

**guǒ wèi 果味**

**frutado**

*fruity*

用健康的，新鲜的，绿的或成熟的橄榄榨出来的油，纯橄榄油的积极特质。  
果味很浓，清新的草香和无花果树的香味，略带苦味。

‘Picual’

‘Picual’

pí kuā ěr 皮夸尔

1. adj. AGRICULTURA. Relativo a la variedad de [olivo](#) de vigor medio, [porte](#) abierto, densidad de copa espesa y [hoja](#) de forma elíptico lanceolada; adaptable a suelos calizos y tolerante a la sequía, la [tuberculosis](#) y la [aceituna jabonosa](#), pero susceptible a la [mosca](#) y muy susceptible al [repilo](#) y la [verticilosis](#); muy apreciada por su precoz entrada en [producción](#) y alta productividad; cuyos frutos presentan una baja resistencia al desprendimiento, lo que facilita su [recolección mecanizada](#). *En el olivar tradicional giennense, todas las fincas son de la variedad de olivo picual, de secano, y poseen entre 2 y 4 pies.* **Sin.:** Andaluza, Blanca, Corriente, de Aceite, de Calidad, Fina, Grosal, Jabata, Morcona, Marteño, Nevadillo, Nevadillo blanco, Nevado, Nevado blanco, Picúa, Redondilla, Salgar, Sevillano, Temprana, Lopereño. **Inf. adic.:** la variedad de olivo ‘Picual’ es la 1º en importancia (superficie x 1000 ha) del mundo. Representa el 20% del olivar mundial y el 50% del español. Dominante en la provincia de Jaén (con 550.000 hectáreas de olivar que la convierten en el mayor productor mundial de aceite de oliva), y cultivada también en Córdoba y Granada. Su denominación hace referencia a la forma apuntada de sus frutos. **2.** adj. AGRICULTURA. Relativo a la [aceituna](#) de la variedad homónima de peso medio, forma ovoidal, ápice redondeado, pezón esbozado y color negro en [maduración](#), de [rendimiento graso](#) alto apta [para almazara](#). *De todas las variedades de aceituna, la picual es la más importante del mundo por volumen, ya que supone el 20% del olivar a nivel internacional.* **Sin.:** Marteña, Lopereña. **3.** adj. ACEITES. Relativo al [aceite de oliva](#) elaborado con [aceitunas](#) de la variedad homónima, [dulce](#), [frutado](#) y con ligero predominio del [amargo](#) y [picante](#), de contenido alto en [ácido oleico](#), bajo en [linoleico](#) y alto en [polifenoles](#), y de estabilidad muy alta. *El Castillo de Canena Reserva Familiar Picual se presenta a la vista con un bello color amarillo dorado intenso con cálidos reflejos verdáceos, limpio. En nariz se abre complejo y peculiar, rico de elegantes notas de alcachofa, eucalipto, lechuga, y reminiscencias de menta, albahaca y romero.* **Inf. adic.:** DOPs Sierra de Segura, Sierra Mágina y Sierra de Cazorla. En el momento de redactar este trabajo, nos consta que existe una IGP con la denominación “Aceites de Jaén” que goza de tutela nacional transitoria al encontrarse en proceso de reconocimiento por parte de la UE.

‘Picual’

‘Picual’

pí kuā ěr 皮夸尔

1. adj. AGRICULTURE. An [olive tree](#) variety of average robustness, open bearing, thick crown density and elliptical-shaped lanceolate leaves, characterized by adaptability to limey soils, resistance to drought, [olive knot](#) and [black spot](#), but sensitivity to [olive fly](#) and high sensitivity to [olive leaf spot](#) and [verticillium wilt](#); highly valued for its [cropping](#) precocity and high productivity; its fruits show low resistance to detachment, which facilitates [mechanised harvest](#). *In general, when Picual olive trees were planted under deficiency of water (50 to 75% of its actual water requirements) they may be show adverse effects on some fruit characteristics such as fruit weight, volume, dimensions and flesh thickness.* **Add. inf.:** the Picual’ variety ranks 1st in importance (surface x 1000 ha) in the world. It represents 20% of olive plantations in the world and 50% in Spain. It is the prevalent variety in the province of Jaén/Jaen (whose 550.000 ha. make it the largest world olive oil-producing area). It is also grown in the provinces of Córdoba/Cordoba and Granada. **2.** adj. AGRICULTURE. The [olive](#) fruit from the namesake variety, characterized by its having an average weight, an ovoid shape, a rounded apex with incipient nipple, black colour when ripe, high [fat yield](#) and suitability for [mill](#) processing. *Picual olives are hand harvested early in the fall and pressed at low temperatures the same day.* **3.** adj. OLIVE OILS. [Olive oil](#) manufactured with [olives](#) from the namesake variety, characterized by a [sweet](#), [fruity](#), and slightly predominant [bitter](#) and [pungent taste](#), with high [oleic acid](#) content, low [linoleic acid](#) content, high [polyphenol](#) content, and very high [stability](#). *Picual oil is rather robust, peppery, fresh tasting, and pleasantly bitter. Because it is so stable, this is excellent cooking oil, whether you are deep-frying, sautéing, braising vegetables or cooking potatoes.* **Add. inf.:** PDOs Sierra de Segura, Sierra Mágina and Sierra de Cazorla. Currently, there is a PGI called *Aceites de Jaén* (“Olive oils from Jaén”) temporarily under national tutelage pending recognition by the EU.

pí kuā ěr 皮夸尔

**‘Picual’**

**‘Picual’**

1. 橄榄树品种，树势中等，枝条成展开状，树冠稠密，叶椭圆披针形；易适应石灰质土壤，抗旱、抗肿瘤病和炭疽病，对实蝇尤其是孔雀斑病和黄萎病抗性差。成熟很早，产量高；果实容易脱落，方便机械化采摘。

**附加信息：**“皮夸尔”是西班牙第一大橄榄树品种（种植面积）。占世界橄榄种植的20% 占西班牙橄榄种植的50% 主要在哈恩省（以550.000公顷的种植面积成为世界上最大的橄榄油生产地）、科尔多瓦省以及格拉纳达省种植。它的名字来源于果实尖锐的形状。

2. 同名的橄榄果，略重，椭圆球状，顶圆，尖端微凸，成熟时果实呈黑色，出油率高，适合榨油。

3. 用同名的橄榄果加工的橄榄油，有水果香味和甜味，味苦、辛辣，单不饱和脂肪含量高，多不饱和脂肪酸含量低，天然多酚含量高，稳定性很高。

**附加信息：**原产地名称保护——塞古拉山脉、马奇纳山脉和卡佐拉山脉。在本项目撰写过程中，我们发现了一个以“哈恩橄榄油”的原产地命名的产品地理标志，它在申请欧盟认证的过程中受到了国家的临时保护。

Mercedes Roldán Vendrell, *Diccionario de términos del aceite de oliva (español-inglés-chino)*. Madrid: Arco Libros, 2013. ISBN: 978-84-7635-864-1.

**polifenoles**

***polyphenols***

**ben fen 苯酚**

s. m. pl. QUÍMICA. [Componentes minoritarios](#) de los [aceites de oliva vírgenes](#) responsables en gran medida de sus propiedades antioxidantes y de su [estabilidad](#), entre los que se encuentran la oleuropeína, el hidroxitirosol, el tirosol y el pinosresinol. *Los polifenoles hacen que exista menos estrés en la sangre circulante en el interior de los vasos durante el periodo de la digestión y, posiblemente, esta sea la causa de la menor activación de los factores trombóticos, algo que no ocurre, o lo hace en menor medida, si el aceite de oliva consumido contiene pocos antioxidantes.* **Sin.:** compuestos fenólicos.

***polyphenols***

**polifenoles**

**ben fen 苯酚**

n. CHEMISTRY. [Minor components](#) of [virgin olive oils](#) that are responsible, among others, for their major antioxidant properties and their [stability](#). Polyphenols include oleuropein, hidroxitirosol, tirosol and pinosresinol. *Blending some oil high in polyphenols with one which does not will increase its shelf life.* **Syn.:** phenolic compounds.

**ben fen 苯酚**

**polifenoles**

***polyphenols***

初榨橄榄油里所含的少量成分，具有重要的抗氧化作用。

多酚是一组化学物质，具有抗氧化性能的植物化合物。多酚能够促进身体健康，遏制体内自由基活性，防止它们损害身体组织。比如，茶多酚就是多酚的一种，他是茶叶中多酚类物质的总称。