Life+Regrow
LIFE16 ENV/ES/331

Formación Técnica Avanzada (REGROW ATF)

REGROW Advanced Technical Formation (REGROW ATF)

Curso on-line sobre Restauración Ambientalmente Sostenible de Balsas en desuso de Alpechín (ERAOWP)

E-learning Course on Ecological Restoration of Abandoned Olive Waste Ponds (ERAOWP)

Coordinador:

Socios:

Life+Regrow
LIFE16 ENV/ES/331

Bloque temático: La producción de aceite de oliva

3.6. El proceso de obtención del aceite de oliva

José Mª Penco
Ingeniero Agrónomo
Asociación Española de Municipios del Olivo. AEMO

Coordinador: Socios:

Life+Regrow
LIFE16 ENV/ES/331

Ayuntamiento de mora tierra de olivos
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE MUNICIPIOS DEL OLIVO
GESTIÓN DE RESIDUOS MANCHEGOS MEDIO AMBIENTE
UNIVERSIDAD DE ALMERÍA
UNIVERSITAS Miguel Hernández

Proceso de elaboración de aceite de oliva virgen

Campo — Recolección y transporte del fruto

Patio — Recepción, limpieza y lavado del fruto

Nave de elaboración
- Molturación de la aceituna
- Batido de la masa
- Separación del aceite y el alpeorujo
- Decantación

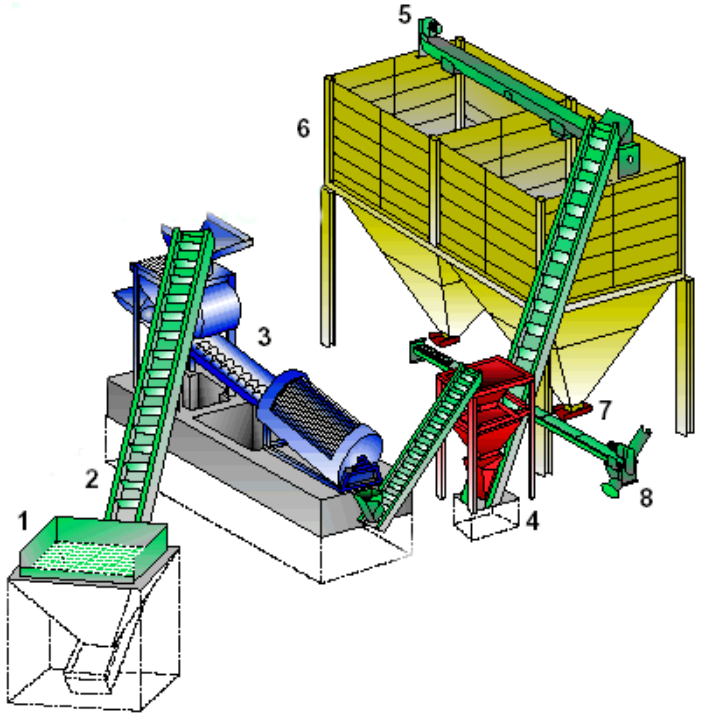
Bodega Envasadora
- Filtrado
- Almacenamiento
- Envasado y distribución

Del árbol a la botella

Recolección y transporte del fruto

- ***Recolectar con el fruto en envero***
- ***Hacerlo siempre del árbol***
- ***Transportar en recipientes no demasiado grandes y aireados***
- ***Llevar rápidamente al molino rápidamente y molturar antes de las 10 horas de su recolección***

Recepción, limpieza y lavado

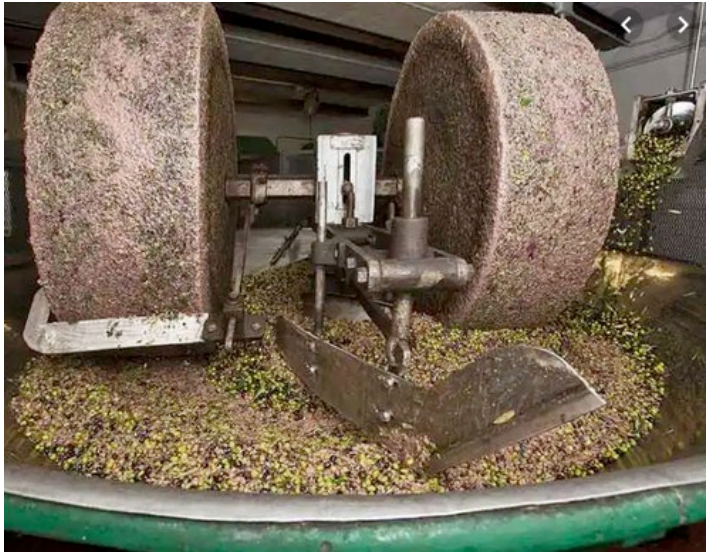


- ***1. Recepcionar en tolvas de acero inoxidable***
- ***3. Limpiar y lavar el fruto con agua limpia***
- ***4. Pesar la aceituna limpia***
- ***5. Acopiar el fruto en tolvas pulmón no más de 5 horas***

Molturación del fruto

- ***Molturamos en molinos de acero inoxidable***

- ***Conducimos la masa a la nave de elaboración***



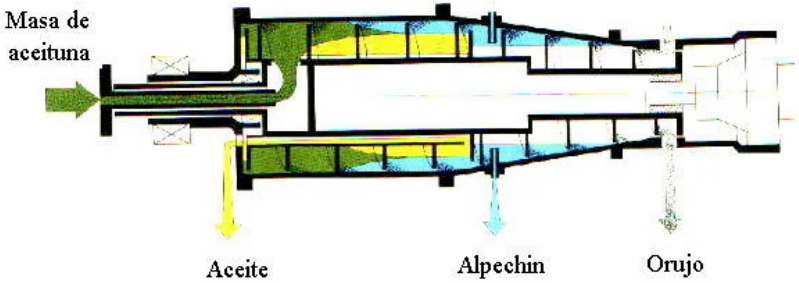
Batido de la masa

- ***Temperaturas controladas, no más de 25º C***

- ***Tiempo de batido limitado, no más de 45 minutos***

Separación del aceite

- ***Mediante centrifugación de 2 o 3 fases***
- ***Si 3 fases: Aceite + Alpechín + Orujo***
- ***Si 2 fases: Aceite + Alperujo***



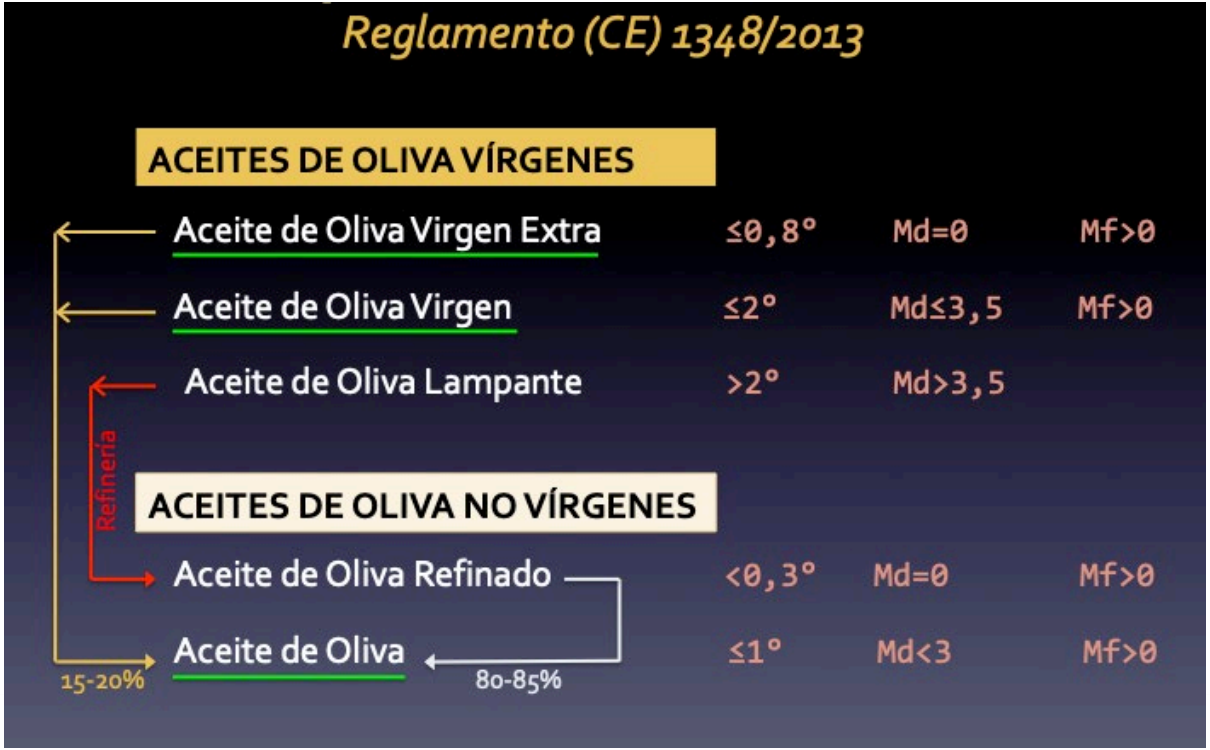
Decantación y almacenamiento

- ***Decantación de humedad y partículas gruesas <12 horas***
- ***Depósitos acero inoxidable con suelo inclinado para sangrado***
- ***Inertizamos si tenemos variedades poco estables (arbeq, verdial)***

Envasado y distribución

- ***Enemigos del aceite en su conservación: aire, temperatura, luz***
- ***Envase debe ser hermético, opaco e inerte***

Aceites de oliva comerciales



Life+Regrow
LIFE16 ENV/ES/331

¡MUCHAS GRACIAS!

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE MUNICIPIOS DEL OLIVO

Más información:
info@aemo.es
9574704078

Ayuntamiento de mora tierra de olivos

GESTIÓN DE RESIDUOS MANCHEGOS MEDIO AMBIENTE

UNIVERSITAS Miguel Hernández

UNIVERSIDAD DE ALMERÍA