



SISTEMAS DE ANÁLISIS DE ORUJO EN TIEMPO REAL

Análisis en Tiempo Real: Justificación

El proceso de elaboración está sujeto a continuas fluctuaciones

1. Aceituna:

- a. Variedad
- b. Estado de maduración
- c. Humedad del fruto

2. Condiciones de trabajo:

- a. Ritmo de inyección
- b. Temperaturas
- c. Fluctuaciones (caudal de agua)



I
N
F
O
R
M
A
C
I
Ó
N

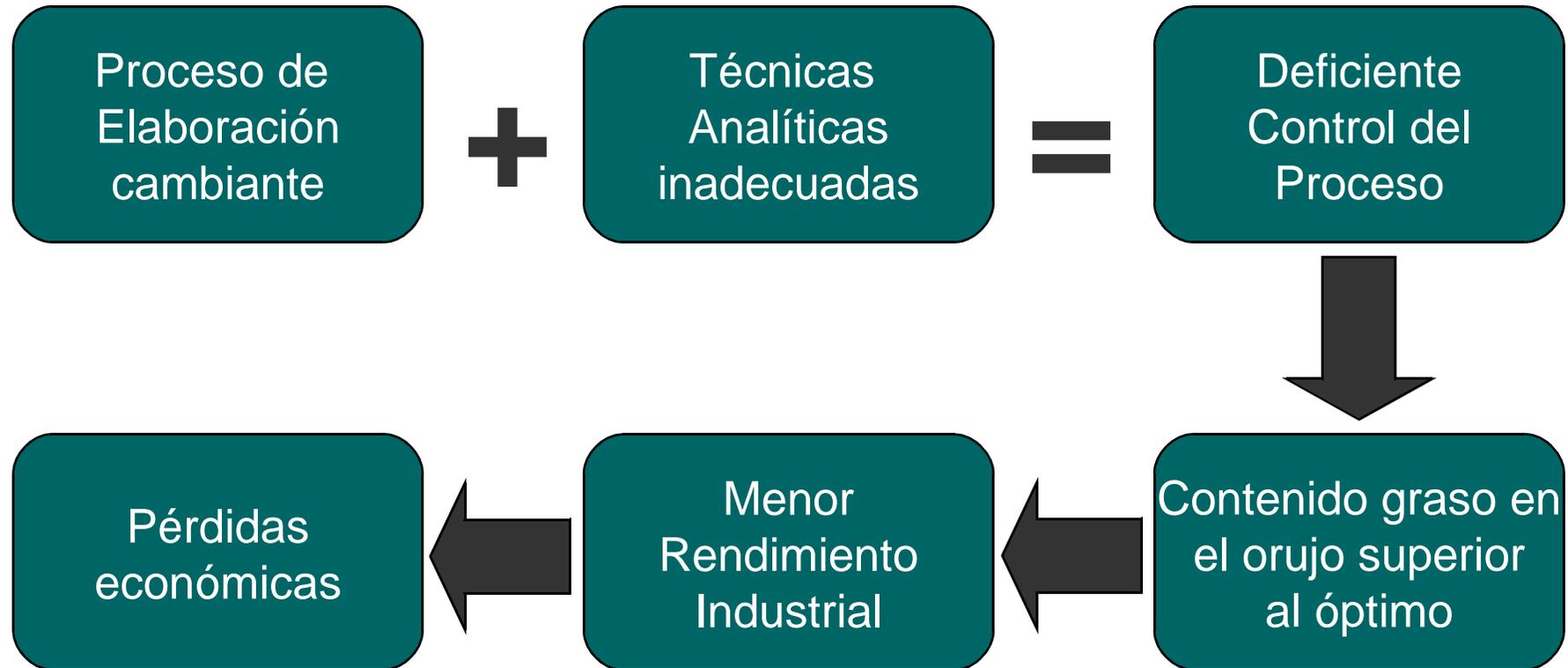
Técnicas analíticas clásicas:

1. Lentas
2. Manuales
3. Puntuales
4. Empleo de disolventes tóxicos



INADECUADAS

Análisis en Tiempo Real: Justificación



Características de los Sistemas:

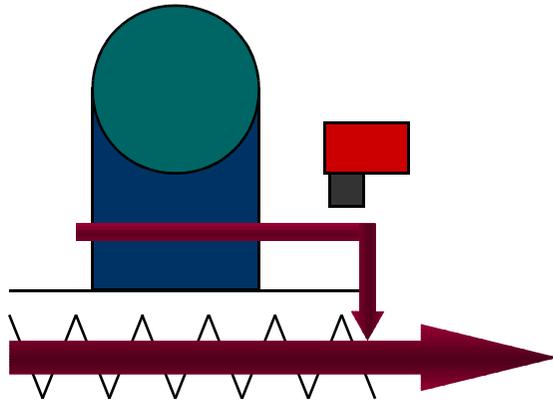
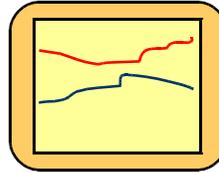
1. Automático, Instantáneo y Continuo
2. Visualización en Tiempo Real
3. Registro y Almacenamiento de la información
4. Consulta de informes
5. Acceso remoto

Análisis en Tiempo Real: Ventajas



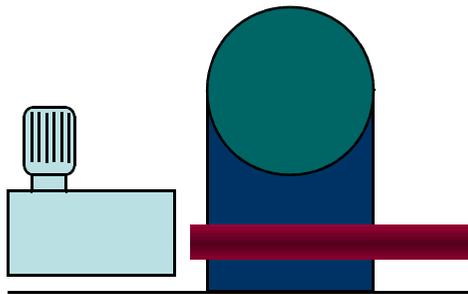
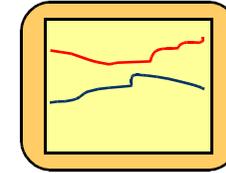
Sistemas de Análisis de Orujo en Tiempo Real

On-line



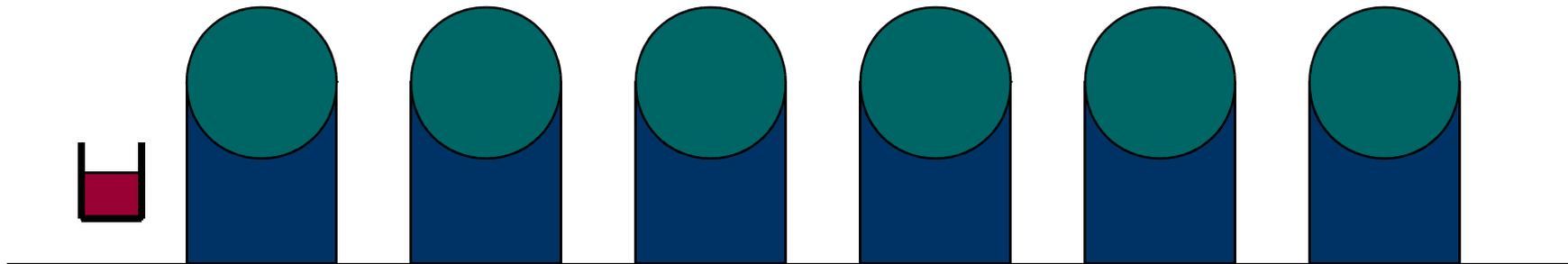
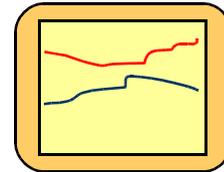
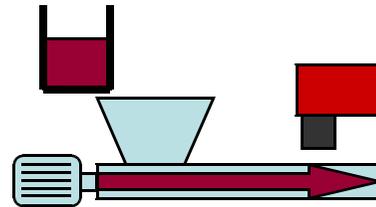
Sistemas de Análisis de Orujo en Tiempo Real

In-line



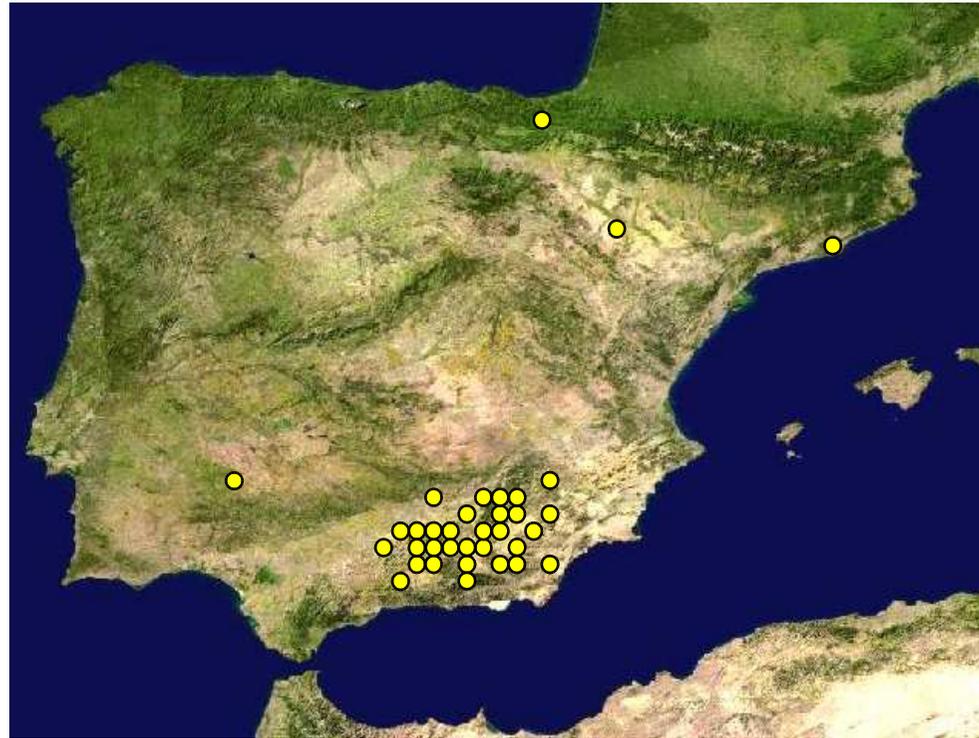
Sistemas de Análisis de Orujo en Tiempo Real

At-line



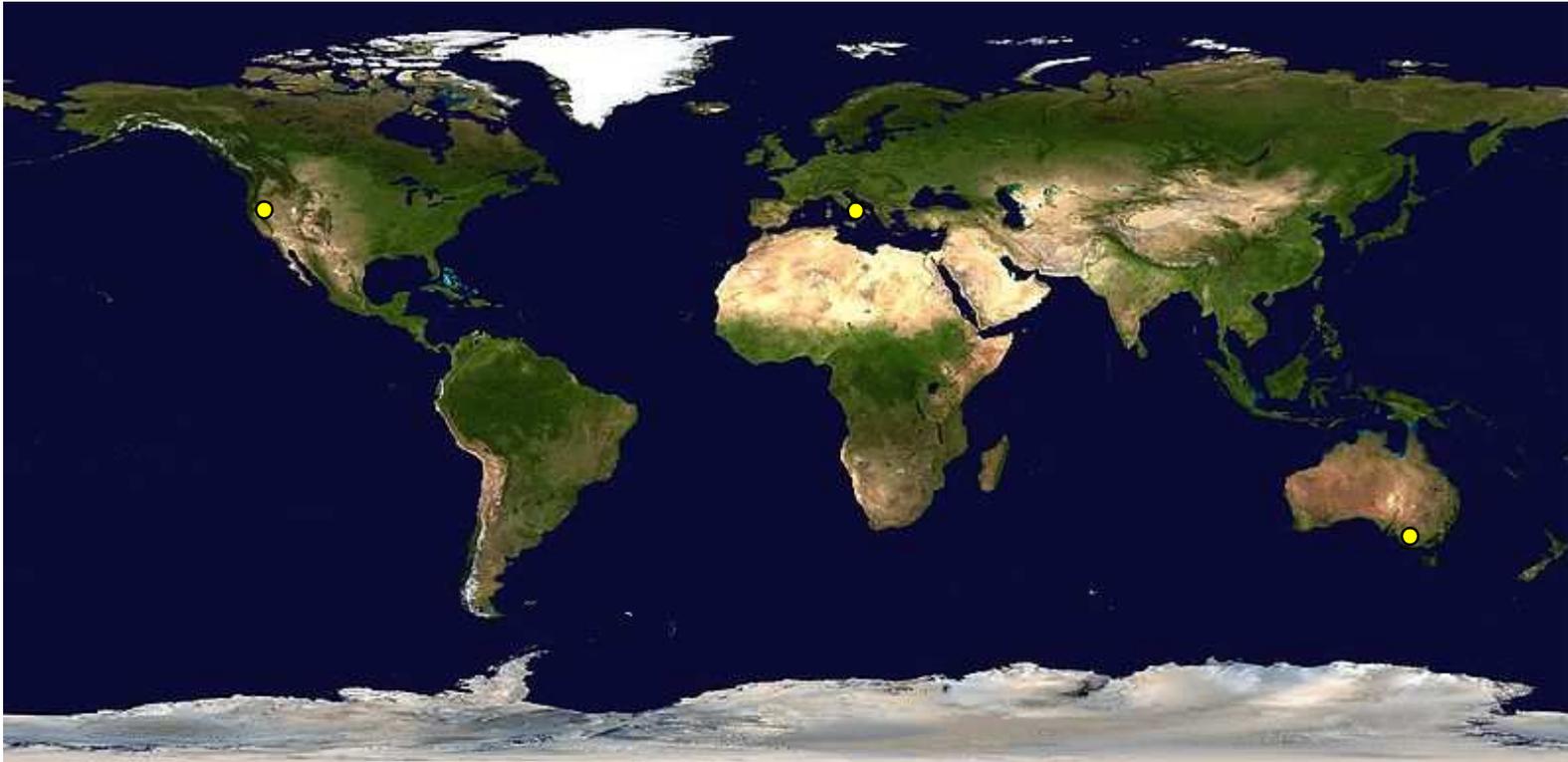
Sistemas de Análisis de Orujo en Tiempo Real

Referencias en España



Sistemas de Análisis de Orujo en Tiempo Real

Referencias en el resto del mundo



Sistemas de Análisis de Orujo en Tiempo Real

Sistema de Análisis de Orujos en Tiempo Real: Mejoras obtenidas. Campaña 02/03

Almazara	Agotamiento Inicial (% GMS)	Agotamiento Optimizado (% GMS)	% Mejora
1	8.69	6.65	23.5
2	7.25	5.66	21.9
3	8.41	3.81	54.7
4	6.11	5.75	5.9
5	6.21	6.21	0.0
6	6.01	4.43	26.3
7	5.17	5.17	0.0
8	16.27	6.28	61.4
9	7.76	5.16	33.5



Análisis in situ de alpeorajo mediante un sistema NIR portátil
XI Simposium Científico-Técnico EXPOLIVA'03

... Gracias por su atención

Olive Oil Biotech

Sierra Morena 12A

CTSA. Módulo B, Oficina 19.GEOLIT

23620 Mengíbar, Jaén. España

Tel/Fax: +34 953 373060

e-mail: info@oliveoilbiotech.com

www.oliveoilbiotech.com



Olive Oil Biotech