

Tecnología para la vida alrededor del aceite de oliva...
Technology for the life around olive oil...
Technologie pour la vie autour de l'huile d'olive...



**OLIVE OIL
BIOTECH**

... para obtener más y mejor aceite
... to get more and better oil
... pour obtenir meilleur rendement et qualité d'huile

www.oliveoilbiotech.com

***Decantación Activa
del Aceite de
Oliva***

Sierra Morena Manzana 12A. CTSA Módulo B Oficina 19. GEOLIT
23620 Mengíbar. Jaén. España
Tel/Fax: +34 953 373060 e-mail: info@oliveoilbiotech.com

Introducción

El Proceso de Elaboración del Aceite de Oliva Virgen consta de 5 etapas:

1. Molienda del Fruto
2. Batido de la Pasta de Aceituna
3. Centrifugación de la Pasta
4. Clarificación del Aceite
5. Almacenamiento

Clarificación de Aceites (1)

Centrándonos en la etapa de Clarificación del Aceite, existen dos tecnologías alternativas:

1. Centrifugación: Uso de Centrifuga Vertical
2. Decantación: Uso de Decantadores

Clarificación de Aceites (2)

Las dos alternativas presentan diferentes características:

Tecnología	Ventajas	Inconvenientes
Centrifugación	Rapidez Reducido tiempo de contacto Aceite/Impurezas Mantenimiento de la calidad del Aceite Necesidades de espacio: Pequeñas	Consumo eléctrico Consumo de agua "Lavado" del Aceite: Reducción de Polifenoles Producción de agua residual
Decantación	Ausencia de consumo eléctrico Ausencia de consumo de agua No lavado del Aceite: Mantenimiento de Polifenoles Ausencia de agua residual (sólo decantado)	Lentitud Mayor tiempo de contacto Aceite/Impurezas Fermentaciones: Pérdida de calidad del Aceite Necesidades de espacio: Mayores

Decantación de Aceites

Razones que habitualmente determinan la elección de la Decantación del Aceite:

1. Ausencia de consumo eléctrico
2. Ausencia de consumo de agua
3. Ausencia de agua residual

Consecuencia que, habitualmente, se produce:

- **Pérdida de Calidad del Aceite**

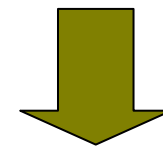
Inconvenientes de la Decantación

Causas de la pérdida de Calidad del Aceite cuando se emplea la Decantación Convencional:

1. Elevado tiempo de contacto Aceite/Impurezas
2. Deficiente purga de los Decantadores
3. Excesiva permanencia del decantado en el fondo del Decantador



FERMENTACIONES



PÉRDIDA DE CALIDAD

Propuesta de Olive Oil Biotech

Beneficiarse de las Ventajas de la Decantación:

1. Ausencia de consumo eléctrico
2. Ausencia de consumo de agua
3. Ausencia de agua residual

Minimizando sus Inconvenientes:

- **Manteniendo la Calidad del Aceite**

Propuesta de Olive Oil Biotech

¿Cómo se consigue minimizar los inconvenientes de la Decantación?

Mediante el uso de una Tecnología propia que posibilita la

PURGA AUTOMÁTICA DEL DECANTADO

Propuesta de Olive Oil Biotech

¿En qué consiste esta Tecnología de Purga Automática?

En la instalación en el Decantador de un Sistema Automático compuesto por:

1. Sistema de detección
2. Válvula de purga automatizada
3. Sistema de Control

Propuesta de Olive Oil Biotech

¿Cómo actúa el Sistema de Purga Automática?

1. El Sistema de detección evalúa la proporción de Aceite/Borras/Agua en el fondo del Decantador
2. El Sistema de Control actúa sobre la válvula de purga para evacuar el agua y las borras
3. Cuando el Decantado se ha eliminado, el Sistema de Control actúa sobre la válvula de purga dando la orden de cierre

Propuesta de Olive Oil Biotech

Ventajas del Sistema de Purga Automática:

1. Funcionamiento automático y continuo
2. Eliminación de tareas repetitivas (sangrado)
3. Reducción de pérdidas de Aceite en cada operación de purga
4. Reducción del tiempo de contacto entre el Aceite y las Impurezas
5. Minimización de fermentaciones indeseables
6. Mantenimiento de la Calidad del Aceite

Propuesta de Olive Oil Biotech

En definitiva, el Sistema de Purga Automática de ***Olive Oil Biotech*** permite:

1. Reducir los consumos de agua y electricidad
2. Eliminar la producción de aguas residuales
3. Proteger el Medio Ambiente
4. Reducir Costes de Producción
5. Aumentar el Rendimiento del proceso
6. Aumentar la Rentabilidad
y todo esto...

**Manteniendo la Calidad
del Aceite obtenido**



Decantación Activa

¡Gracias por su atención!

Para más información:

OLIVE OIL BIOTECH S.L.

Sierra Morena Manzana 12A
Complejo Tecnológico de Servicios Avanzados
Módulo B Oficina 19
GEOLIT
23620 Mengíbar. Jaén. España

Tel/Fax: +34 953 373060 e-mail: info@oliveoilbiotech.com
www.oliveoilbiotech.com



Decantación Activa