

LA ELABORACIÓN DEL ACEITE

1. El transporte

El transporte de las aceitunas debe hacerse inmediatamente después de la recolección, ya que los frutos deben procesarse en un plazo de 24 horas como máximo para que conserven todas sus propiedades y den un aceite de calidad.



2. La selección y el lavado



Antes de comenzar a manipular las aceitunas, se distribuyen según sus características. Las mejores van destinadas a la elaboración de aceite virgen extra. Una vez en la línea transportadora, cruzan una zona de ventilación que por corriente de aire separa las hojas y ramas que puedan tener.

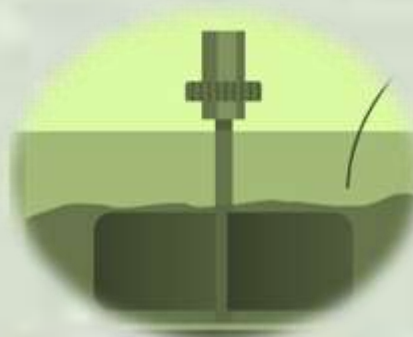
3. La molienda

Consiste en triturar y romper la aceituna entera (sin deshuesar), con objeto de facilitar la salida y separación del aceite que contiene



4. El batido

La masa o pasta de aceituna obtenida en el molino se bate con objeto de favorecer la salida del aceite. Las gotas del aceite se van aglutinando para formar una fase oleosa más grande y más fácilmente separable de la fase acuosa (agua de la aceituna) y de la fase sólida u orujo (piel,



pulpa y huesos rotos).

5. El centrifugado

Para separar completamente la masa del alpechín (agua) y del orujo, se introduce la pasta de aceituna en una centrifugadora al vacío

6. La conservación

Ya obtenido el aceite es fundamental la conservación en condiciones óptimas, para que llegue al consumidor con todas sus cualidades.



(Fuente: Infografías Erosky)