



Global Olive
consulting

Partie 1.3. Olives vertes "à la sévillane"



Resumen del proceso



1. Pre-cosecha.



Aforo de cosecha



Índice de madurez

2. Cosecha.

Manual



Mecánica



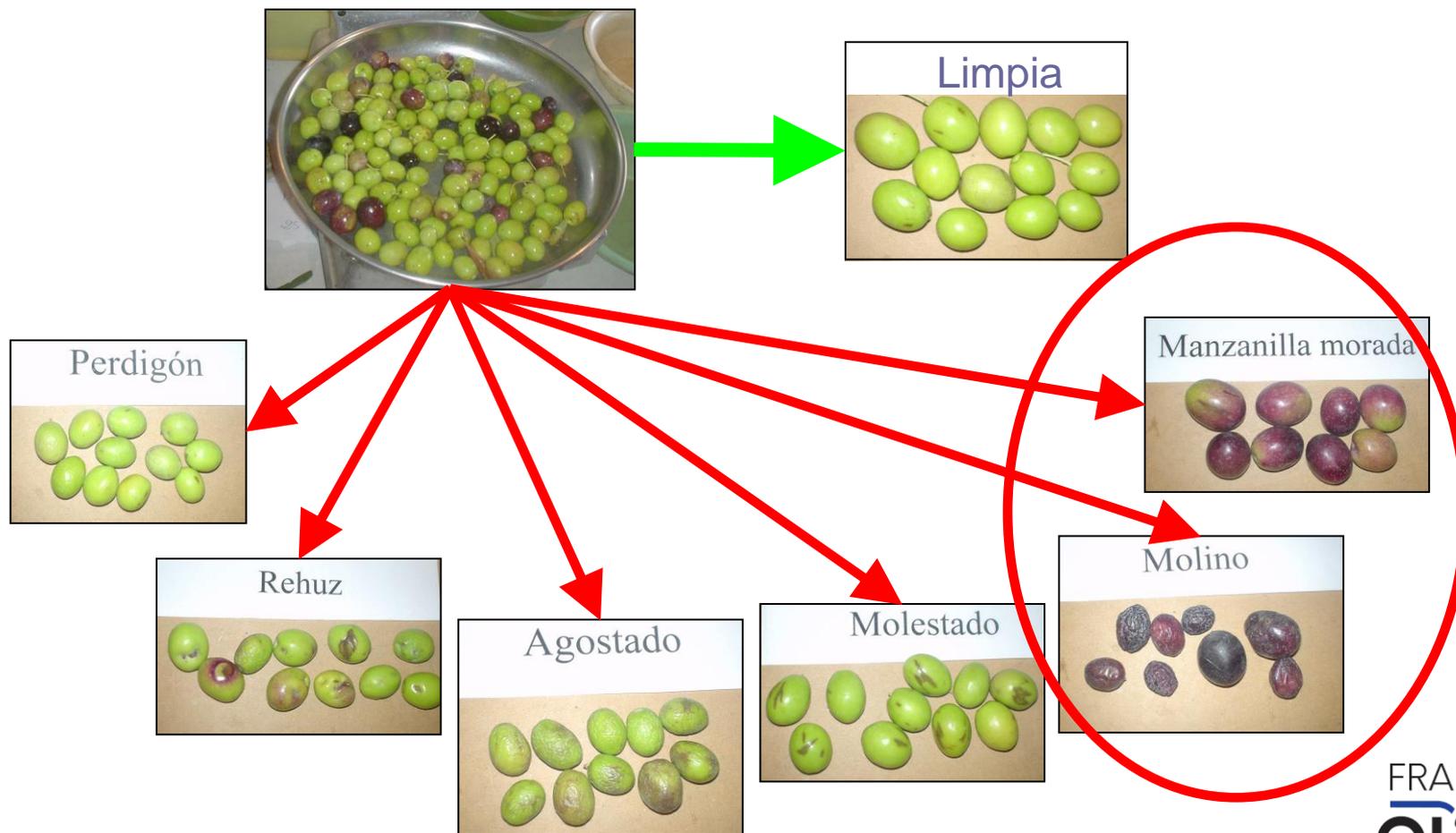
3. Transporte hasta la fábrica.

- Cajas de 20 kg.
- Contenedores de 400-650 kg.
- Camiones a granel.



El reposo como garantía de fijación de la piel a la pulpa

4. Calidad de entrada de materia prima



5. Envases dónde realizar el tratamiento con NaOH

Depósitos de cocido y
fermentación



Depósitos de cocido



6. Llenado de los tanques:

Llenado manual



Llenado mecánico



7. Tratamiento con NaOH (Aderezo)

Sosa (NaOH)



Calado aceitunas



Lavado con
agua



Colocación en
salmuera



La velocidad de penetración de la sosa en la pulpa depende:

- La Concentración de la solución de NaOH utilizada.
- La temperatura de la solución de NaOH utilizada.

7. Consideraciones sobre el Tratamiento con NaOH (Aderezo)

Tratamientos alcalinos muy energicos:

- Problemas durante el inicio (Tendencia al despellejado, formación de bolsas de gas...)
- Problemas a posteriori (escasa textura, coloración excesiva, aceite en superficie, alto porcentaje de rotura en máquinas...)



Tratamientos alcalinos poco energicos:

- Escasa pérdida del amargor y poca permeabilización de la piel.
- Problemas a posteriori (mal sabor, tendencia a oscurecerse en presencia de aire...)

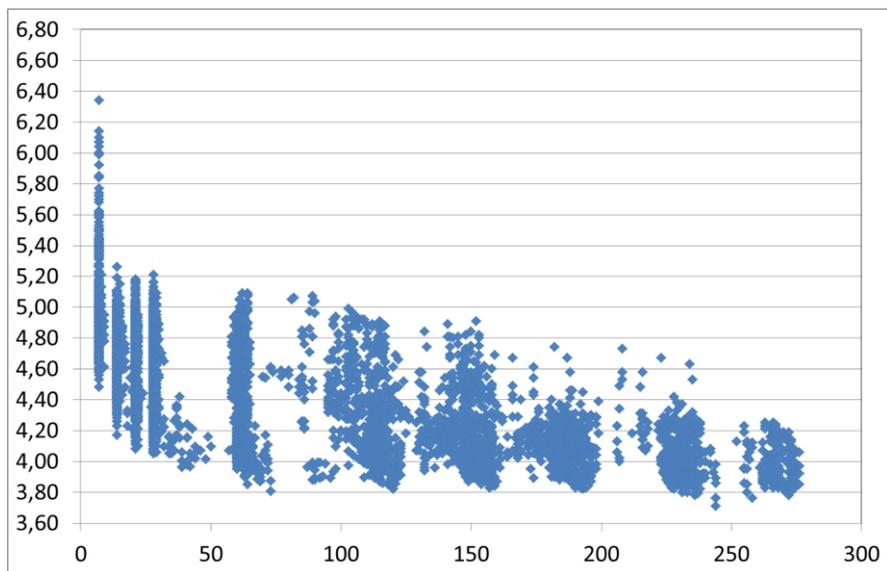
Las fases de la fermentación

- Primera fase: pH 12-6.
- Segunda fase: hasta pH 4.50
- Tercera fase: pH menos 4.00
- Cuarta fase (propiónica)

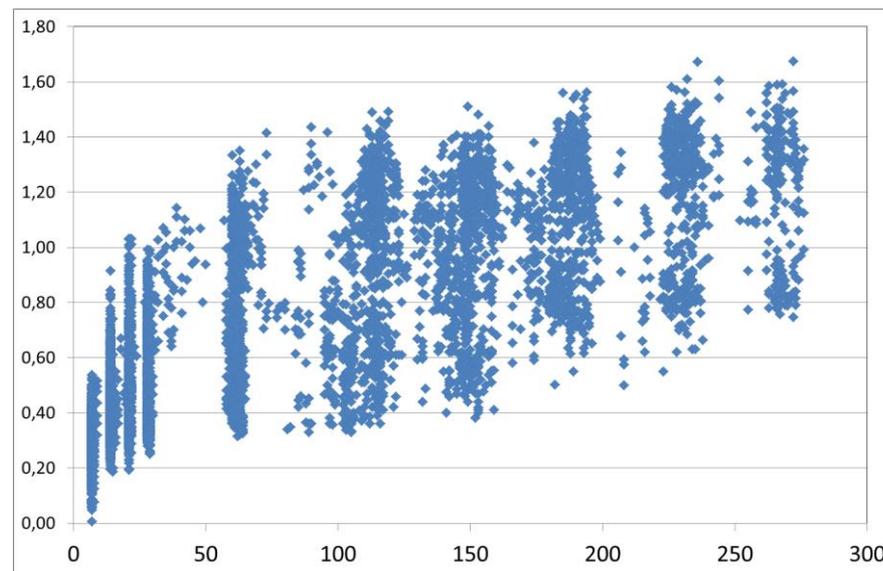


Evolución parámetros químicos

pH



Acidez libre



Post-Fermentación

Clasificado por tamaños

Escogido manual



Escogido automático



Mecanizado

Post-Fermentación

Escogido
(manual/automático)



Relleno



Descarozado
rodajado



Clasificado por tamaños



Ferm. clasificados





Global Olive
consulting

Soluciones avanzadas
para el sector de la aceituna de mesa

Advanced solutions
for the table olive industry