



Global Olive
consulting

Partie 1.4. Olives noires au naturel.



1. Definición.

Son aquel tipo de aceituna de mesa obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar según zona de producción y época de la recogida, color negro rojizo, negro violado, violeta, negro verdoso o castaño oscuro.(Olive Oil Council (IOOC), 1991).

Este tipo de aceitunas deben ser firmes, lisas y de piel brillante, pudiendo presentar, debido a su preparación ligeras concavidades en su superficie. Se tratan directamente con salmuera, tienen un sabor a fruto más acentuado que las negras ripe, y por lo general un ligero amargor. Se conservan por fermentación natural. (Olive Oil Council (IOOC), 1991).



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.



No necesitan reposo y deben de procesarse sobre la marcha.

La acumulación de este tipo de aceitunas le incrementa la carga bacteriana y el riesgo de alteraciones durante la fermentación.

3. Lavados

- Los lavados estáticos incrementan el porcentaje de microorganismos perjudiciales en piel y pulpa, y el riesgo de desarrollar alteraciones
- Los lavados estáticos generan una capa de aceite sobre la superficie del fruto.

Lavados dinámicos son los más recomendables:

- Duchas a presión sobre las cintas de llenado.
- Lavadoras horizontales.



4. Fermentación anaeróbica

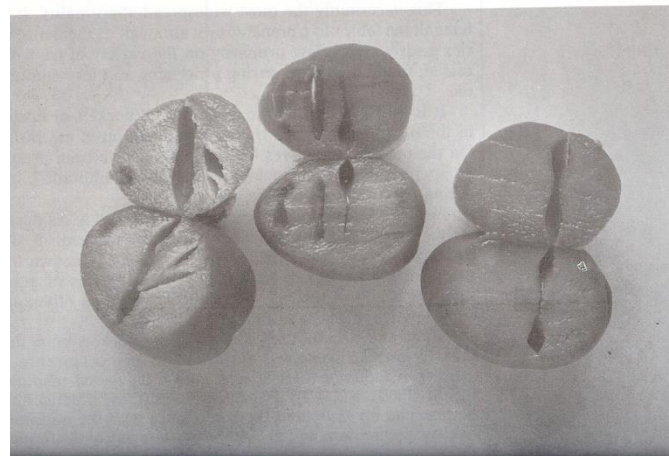
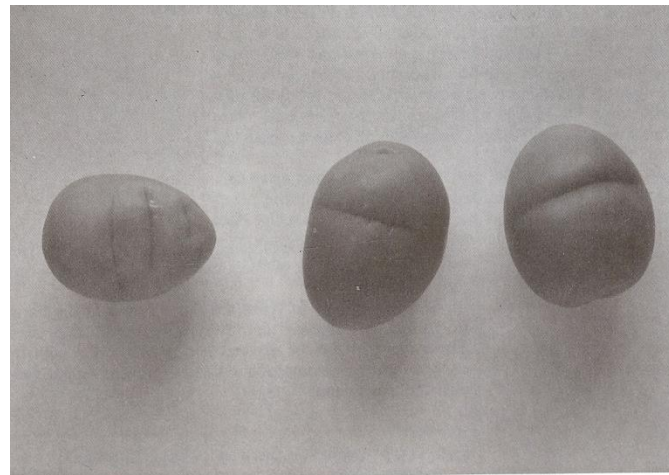
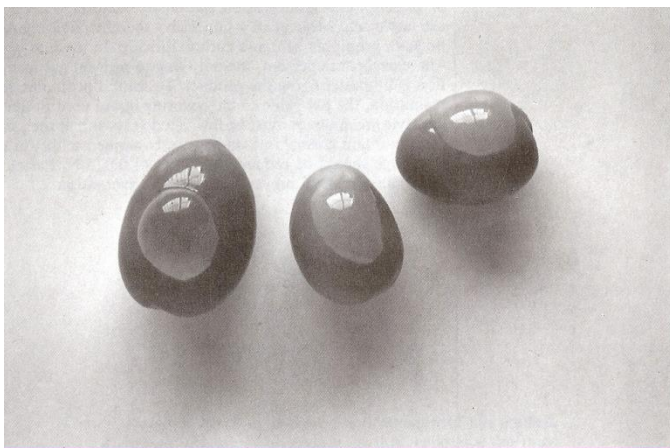
- Se trata de un proceso lento, ya que el amargor debe difundir a través de una piel no rota
- Se trata de un proceso dirigido mayoritariamente por levaduras fermentadoras de la glucosa, que generan CO_2 y ácido acético, principalmente.



5. Alteraciones del Proceso tradicional (anaeróbico)

Se debe a la acumulación de CO_2 en el interior de los fermentadores:

- respiración del fruto.
- Levaduras fermentativas.



6. Inconvenientes del proceso tradicional.

- Elevado riesgo de aparición del alambrado.
- El soleado requiere la utilización de una enorme cantidad de mano de obra.



6. Inconvenientes del proceso tradicional.

- Los grandes volúmenes de producción están limitados.
- Las pérdidas de peso de los frutos son prohibitivas (más de 17%)



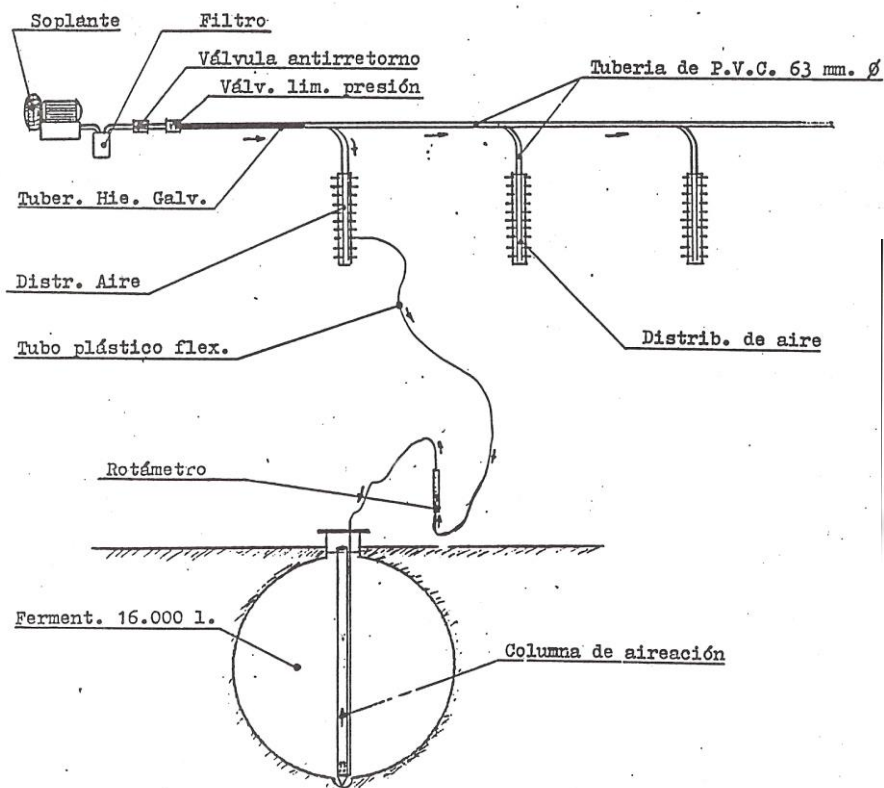
7. Alternativas al proceso tradicional

- Inyectar aire en el interior de los tanques de fermentación para así purgar el exceso de CO_2 disuelto

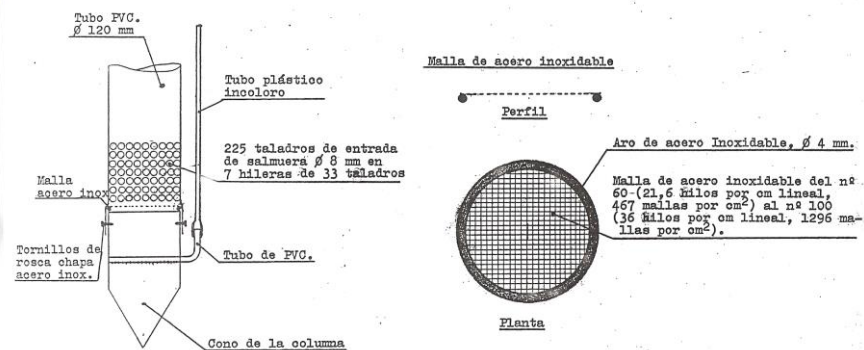


7. Alternativas al proceso tradicional

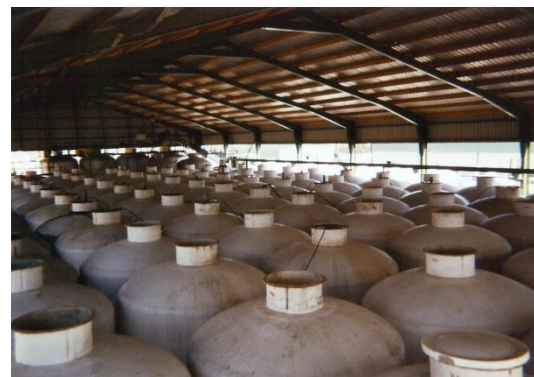
ESQUEMA DE LA INSTALACION PARA LA FERMENTACION AEROBICA.



DETALLE - A

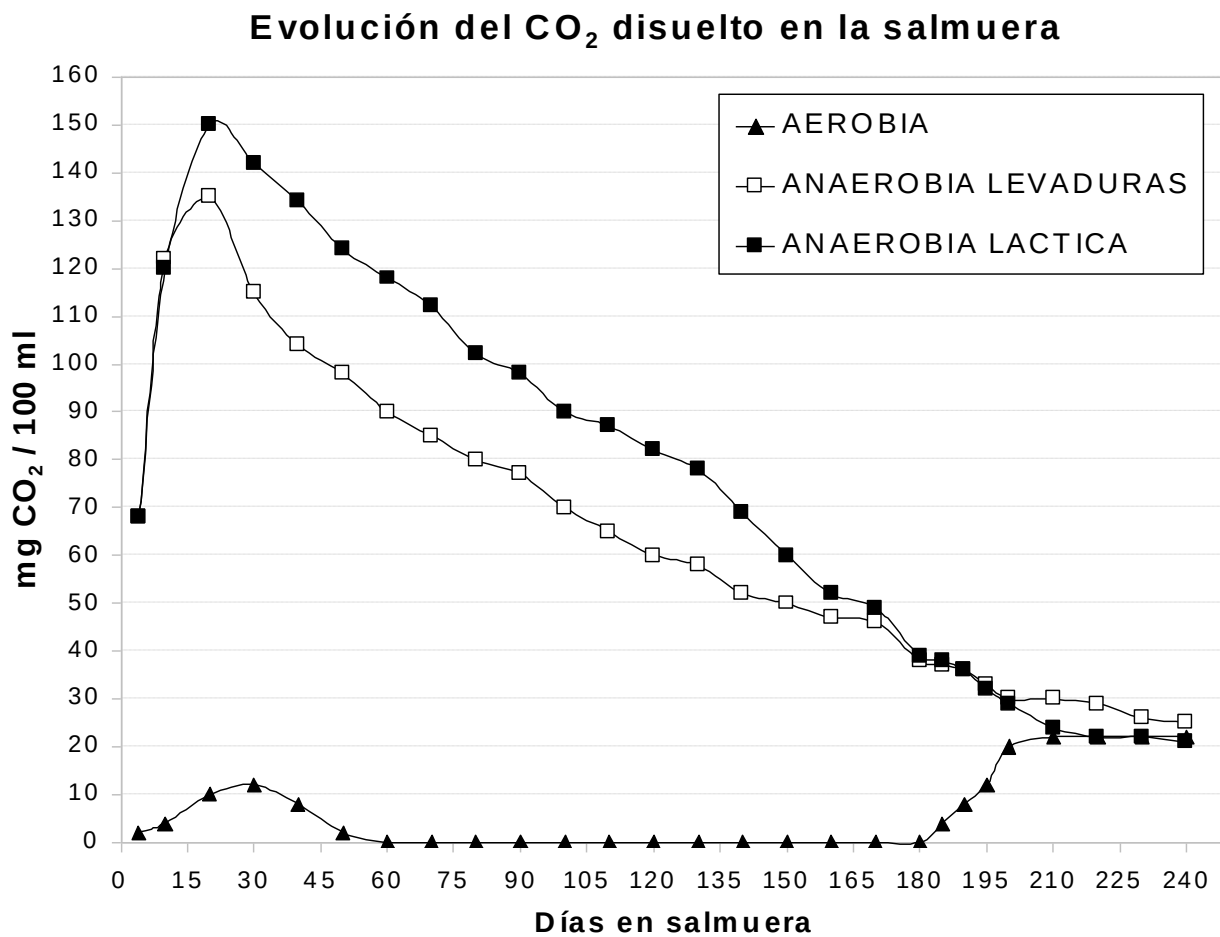


7. Alternativas al proceso tradicional



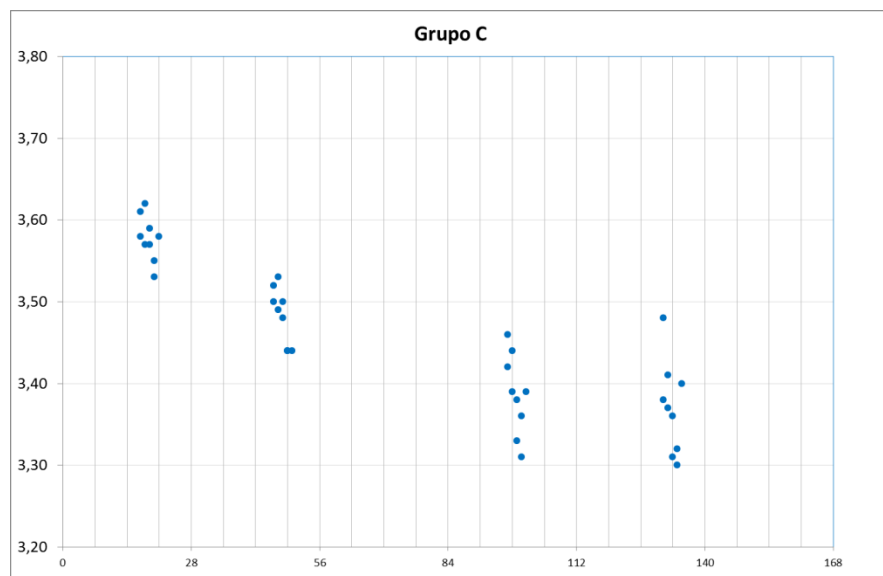
7. Alternativas al proceso tradicional

Evolución del contenido de CO₂ disuelto en la salmuera

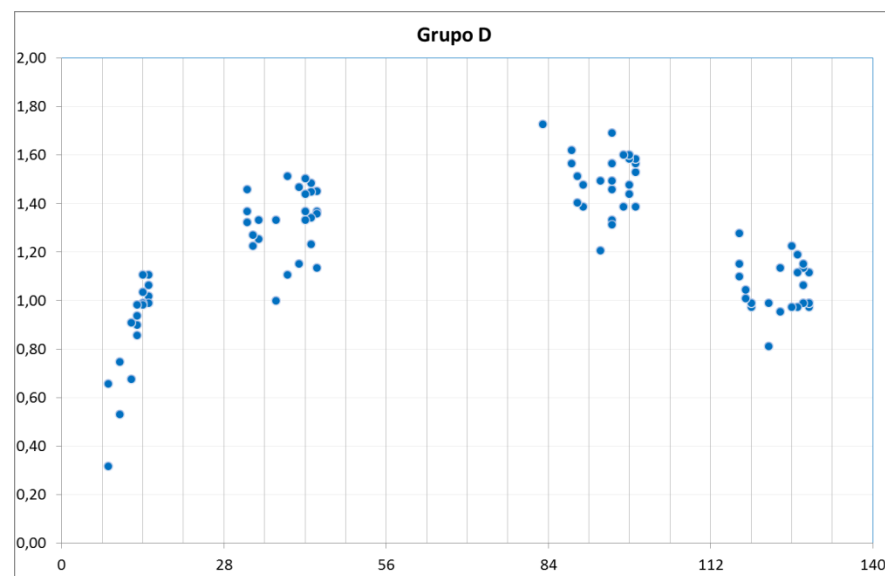


8. Fermentación

pH



Acidez libre



Evolución parámetros químicos durante fermentación

Post-Fermentación

Escogido manual



Clasificado por tamaños



Escogido automático



Mecanizado



Global Olive
consulting

Soluciones avanzadas
para el sector de la aceituna de mesa

Advanced solutions
for the table olive industry