

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DENNOCIOLATO

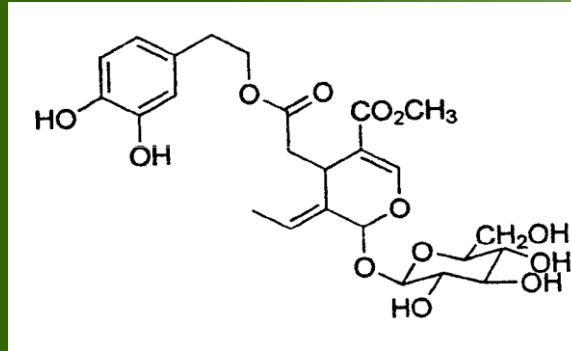
PERCORSI ABILITANTI SPECIALI, 2014, CLASSE A057 e A058

Università degli Studi della Basilicata

Prof.ssa Angela Carlucci

INDUSTRIE AGRARIE E MECCANIZZAZIONE

I fenoli dell'olio extravergine di oliva



Secoiridoidi

Alcoli fenolici

Acidi fenolici

Flavonoidi

Lignani



**Nel mercato oleario i consumatori
sono sempre più attenti alla
qualità del prodotto**

Le politiche dei produttori

La ricerca in campo elaiotecnico

I marchi dell'olio extravergine di oliva



L'innovazione tecnologica: la "*denocciolatura*"



**Tecnica di estrazione che
adopera la preventiva
separazione del nocciolo
dalle olive**

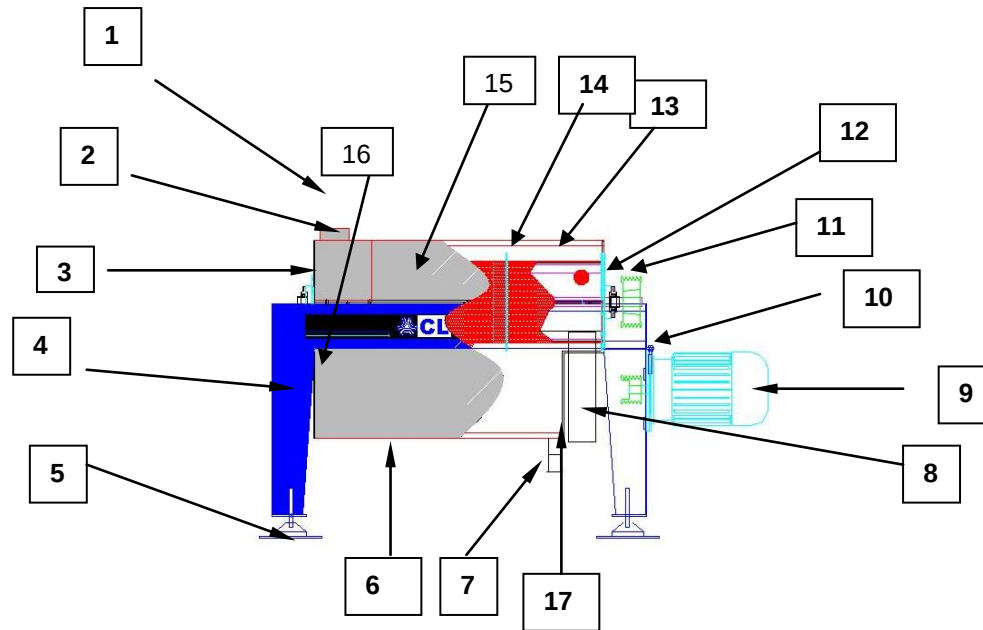
L'IMPIANTO DEI DENOCCIOLATURA

Il procedimento di estrazione dell'olio da pasta denocciolata, differisce da quello tradizionale per il semplice fatto che nel primo, la polpa delle olive passa direttamente nelle gramole senza essere frantumata dalle molazze come invece avviene per il secondo.

La macchina snocciolatrice lavora in continuo comprimendo i frutti, attraverso un aspro rotante, contro una griglia fissa cilindrica di 400 mm di diametro. La griglia è intercambiabile con la possibilità di lavorare con fori di differente diametro. La velocità di rotazione dell'aspro è di 920 giri/minuto e l'azione di rottura sul frutto è estremamente meno violenta rispetto al frangitore metallico che deve rompere anche l'intera parte legnosa del nocciolo.

La capacità di lavorazione è di circa 2500 kg/h di olive con punte massime di 3000 kg/h in funzione delle caratteristiche dei frutti. La tecnica di estrazione dell'olio dalla pasta denocciolata è la stessa della pasta integrale e la macchina snocciolatrice può essere montata in sostituzione o in parallelo al frangitore tradizionale in un impianto continuo di estrazione. Rispetto alle paste integrali tuttavia, la resa in olio sembra essere minore, un miglioramento nel rendimento di estrazione di queste paste si ottiene allungando i tempi di gramolatura rispetto ai tempi normalmente usati per le paste integrali

Vista laterale dello snocciolatore



1 bocca di carico; 2 coperchio posteriore; 3 cuscinetto posteriore; 4 cavalletto; 5 antivibrante; 6 fondo raccolta pasta; 7 bocca di scarico pasta; 8 scivolo scarico noccioline; 9 motore snocciolatore; 10 puleggia motrice; 11 puleggia condotta; 12 cuscinetto anteriore; 13 aspro; 14 cestello, 15 coperchio anteriore; 16 motoriduttore; 17 cuscinetto.

I vantaggi della “denocciolatura”

acidità libera %

Caratteristiche
merceologiche



numero di perossidi

k_{232}

I vantaggi della “denocciolatura”

Proprietà nutrizionali



I vantaggi della “denocciolatura”

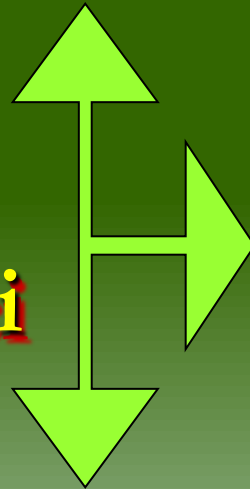


I vantaggi della “denocciolatura”



Minore viscosità della pasta

**Vantaggi
tecnologici**



**Minore formazione
delle sanse**

**Noccioli come sottoprodotti
industria farmaceutica,
cosmetica, energetica**

- I vantaggi della denocciolatura sono stabili al variare della materia in termini di areale di provenienza?
- I vantaggi della denocciolatura sono stabili al variare del grado di maturazione delle olive?
- I vantaggi della denocciolatura sono stabili al variare del tempo e delle condizioni di stoccaggio?
- L'aumento in PFT negli oli denocciolati si traduce in un reale beneficio salutistico?

OLIO DENOCCIOLATO

- minore numero di perossidi
- maggiore tenore in PFT
- maggiore stabilità nel tempo
- maggiore valore biologico

LIMITAZIONE

- Areali e quindi varietà
- Epoca di maturazione