

### ***3.2.- Elaboración del aceite de oliva***

El ***proceso de elaboración del aceite*** consta de varias etapas. Empezamos por la ***recolección de la oliva*** y terminamos en el ***embasado del producto final***, el aceite de oliva.

***Las etapas a seguir son:***

1.- ***Recoger las olivas:*** El método tradicional es el "vareo", su nombre nos dice en qué consiste. También se utiliza la vibración del árbol mediante potentes máquinas. Muchas plantas de obtención de aceite exigen la separación de la oliva que por el vareo cayó al suelo y la oliva recolectada directamente del árbol.



Durante los meses de diciembre y enero comienza la recolección de la aceituna. las olivas recolectadas se llevara lo antes posible a la planta industrial llamada hace tiempo "almazara".

#### ***1.- Recepción de la olivas***

Se realiza una clasificación de la oliva. La clasificación se basa en:

- a) ***La variedad de la aceituna***
- b) ***Del grado de maduración***
- c) ***Del estado sanitario***

#### ***2.- Limpieza y lavado del aceituna***



### 3.- *Molienda y batido*:

- a) El *molido* permite romper la estructura de la oliva, sin deshuesarla, para liberar la parte líquida.
- b) El *batido* consiste en separar la pasta de los otros elementos para ir extrayendo el aceite.

Mediante el molido y batido conseguimos una pasta que originará el aceite.

### 4.- *Separación de la parte líquida de la parte sólida*

Este proceso se realiza mediante una filtración selectiva que permite separar el aceite de la parte superior de la pasta. A continuación y mediante una extracción a presión que generan las prensas (el resto de la pasta se distribuye en unos recipientes de esparto llamados "capachos", se apilan uno encima de otro, tantos según las características de las prensas) esta pila de capachos es sometida a presión obteniéndose el aceite, el alpechín y el orujo de oliva. El aceite que se obtiene de la primera prensada es de mayor calidad.

El *alpechín* es un líquido negruzco, viscoso, altamente contaminante y fétido que se obtiene al presionar o centrifugar la pasta de aceituna. Las almazaras generalmente han podido recuperar el aceite contenido en el alpechín, mediante la utilización de sistemas basados en la decantación y/o la centrifugación, por tanto, el problema fundamental que ha presentado históricamente el alpechín es el perjuicio medioambiental que ha originado debido a su alto poder contaminante y a la complejidad que presenta su depuración y/o eliminación.

El *orujo de oliva* son los residuos de la aceituna después de haber sido prensadas y que todavía puede ser aprovechado para otros usos. La recuperación del aceite contenido en el orujo necesita técnicas basadas en la extracción con disolventes, para conseguir su extracción total y el posterior aprovechamiento del orujo extractado integral o separado en pulpa y hueso según el tipo de aplicaciones. Se obtiene de esta forma el llamado "*aceite de orujo*".

### 5.- *Separación de las fases líquidas*

El aceite puede llevar residuos sólidos en suspensión que hay que eliminar. Esta nueva separación se puede hacer mediante una *decantación* o una *centrifugación*.

### 6.- *Almacenamiento*

En esta fase experimentará cambios favorables ya que pierde parte de los aromas amargos mientras gana en matices y sensaciones dulces y agradables.

### 7.- *Envasado*

Cuando el aceite está preparado para su consumo se procede al envasado del mismo. Será envasado en recipientes de:

- a) *PET* ( plástico para embasado, politereftalato de etileno)
- b) *Vidrio*
- c) *Lata*
- d) *Cartón revestido*

Los envases serán opacos para que no dejen pasar la luz para no alterar la calidad del aceite.

Enlazar desde aquí, **vía online**, para visualizar los videos

Video: Fabricación industrial de aceite de oliva

[https://www.youtube.com/watch?v=U-uz\\_fcwNA](https://www.youtube.com/watch?v=U-uz_fcwNA)

Video: Fabricación casera de aceite de oliva

<https://www.youtube.com/watch?v=5uxNXdObkIo>

### *Enlaces*

[http://www.aceitedeoliva.net/elaboracion\\_del\\_aceite\\_de\\_oliva.php](http://www.aceitedeoliva.net/elaboracion_del_aceite_de_oliva.php)

[http://www.aceitedelbajoaragon.es/mundo\\_de\\_sensaciones/elaboracion.php](http://www.aceitedelbajoaragon.es/mundo_de_sensaciones/elaboracion.php)

<http://www.oliflix.com/elaboracion-aceite-oliva-artesanal.php>

<http://comohaceraceitedeolivacasero.blogspot.com.es/>

<http://www.directodelolivar.com/como-hacer-aceite-de-oliva-casero/>

<http://comohaceraceite.blogspot.com.es/2011/01/fabricando-aceite-en-casa.html>

