

Ennegrecido por oxidación.

Borrador para creación de presentación

Diapositivas		Texto	Música
Nº	Tema / Imagen		

1	Foto grupo/aceitunas	Ennegrecido por oxidación	A
2		El ennegrecido por oxidación es, tras el entamado o aderezo a la sevillana, el segundo proceso industrial de conservación de aceitunas.	A
3	Conservación previa	Las aceitunas conservadas por este proceso deben cocerse poco antes del envasado, por lo cual tienen que conservarse durante meses evitando que aparezcan fermentaciones indeseadas.	A
4		Esto se consigue mediante el siguiente proceso.	A
5		Las aceitunas tras ser lavadas, y a veces clasificadas, se colocan en salmuera tras su llegada a la factoría.	A
6		A esa salmuera se le agrega ácido acético para que el bajo pH impida las fermentaciones.	A
7		Además de acidificar el medio se comienza la oxidación mediante la aireación forzada por medio de bombas, que inyectan aire a presión en los depósitos de almacenaje.	A
8		Si antes no se ha hecho se procede a la eliminación de pedúnculos y al clasificado y se devuelven a dichos depósitos.	A
9	Cocción	Cuando llega el momento previo al envasado se cuecen con sosa cáustica	B
10		La coción elimina los glucósidos de sabor amargo, desnaturaliza las proteínas y convierte las grasas en jabones que son eliminados por los lavados.	B
11		Ese proceso tiene lugar, normalmente en varias fases, entre las cuales se mantienen las aceitunas con aireación constante.	B
12	Oxidación	La aireación continuada durante ... consigue oxidar totalmente las aceitunas que quedan listas para su envasado.	B
13	Tareas de presentación final	Las aceitunas negras se comercializan de tres formas diferentes: con hueso, deshuesadas y cortadas en rodajas.	C
14		Las deshuesadoras son máquinas que...	C
15		En algunos casos las deshuesadoras también pueden cortar las aceitunas, en otros casos tienen que ser cortadas por otra máquina diferente.	C
16		Es necesario eliminar las aceitunas que lleven hueso, consiguiéndose esto mediante una separación por densidad que se sitúa después del cortado en las máquinas de deshuesado y corte o antes en las de corte independiente.	C

Diapositivas		Texto	Música
Nº	Tema / Imagen		
17	Envasado	Las aceitunas se introducen en latas, controlándose el volumen...	D
18		o el número de frutos.	D
19	Esterilización	Una vez cerradas las latas se deben esterilizar, ya que el medio en el que se encuentran, que tiene pH neutro, permitiría la aparición de gérmenes que provocarían alteraciones indeseables	E
20		Las latas se agrupan en paquetes ...	E
21		Que se introducirán en grandes autoclaves.	E
22		Las autoclaves mantienen la temperatura sobre 140° C durante unos 20 minutos, eliminándose todos los gérmenes existentes.	E
23	Operaciones finales	Ya están las aceitunas listas para su comercialización, aunque normalmente es necesario realizar ciertas operaciones como etiquetado...	F
24		empaquetado...	F
25		Preparación de palés, etc.	F
26	FIN	Y ya están listas para que se puedan vender en el comercio.	G