

DIAPOSITIVA		TEXTO	MÚSICA
1	Rama de olivo.	V Feria de la ciencia “La aceituna de mesa”.	A
2	Exterior de una fábrica y laboratorio.	Aderezo industrial (práctica realizada en el laboratorio del instituto).	A
3	Persona cogiendo aceitunas.	El primer proceso es coger las aceitunas del olivo.	B
4	Rejillas.	Después de esto se trasladan las aceitunas a la fábrica y se almacenan en rejillas para que no se estropeen. Se le pueden añadir sal para que no se despellejen.	B
5	Espuerta de aceitunas.	En nuestro caso las colocamos en otro recipiente. Comenzamos a hacerlas el día 16 de Noviembre.	
6	Muestreadora realizando un escandallo.	Se hace un muestreo o escandallo para determinar su precio en una muestreadora. Ésta recoge 100g de cada 20Kg y observa sus características.	B
7	Cinta transportadora.	Para trasladar las aceitunas desde la muestreadora a la clasificadora se utiliza una cinta transportadora, también para los demás traslados se utiliza.	B
8	Clasificadora.	A continuación, se procede a separar los frutos de menor tamaño con una máquina llamada clasificadora. Los procesos anteriormente nombrados no lo hemos seguido en nuestro aderezo.	B
9	Recipientes de cocción.	Luego se transporta de la clasificadora a los recipientes de cocción con capacidad de 5000 ó 10000Kg de aceitunas. Las aceitunas se someten a un tratamiento de NaOH diluido a concentraciones entre 1.5 y 4.5%.	C
11	recipiente cocción-fermentación.	Tras un lavado previo, echamos las aceitunas(25 kg) en el recipiente de cocción-fermentación y a continuación le añadimos la disolución de NaOH al 2% preparada con anterioridad.	C
12	Esquema de los efectos que produce el cocido.	Con el cocido se consiguen los siguientes efectos: -Hidrólisis de glucósidos (desamargado). -Desnaturalización de las proteínas. -Formación de jabones a partir de las grasas. -Hidrólisis de polisacáridos.	

13	Persona haciendo una cata.	El tiempo de cocción, oscila entre 6 y 8 horas. Este debe ser determinado por catas periódicas. Cuando la cocción afecta a las 2/3 partes del mesocarpo es que está en el punto exacto.	C
14	Muestras de las catas realizadas en el laboratorio.	En nuestro caso durante varias horas realizamos una serie de catas hasta las 4 de la tarde, que la cocción afectó a las dos terceras partes del mesocarpo. Las muestras 4 y 5 están pasadas de cocción.	
14	Manguera añadiéndole agua a los fermentadores de aceitunas.	Después del cocido se lavan las aceitunas con agua corriente que se bombea al interior de los recipientes para eliminar los restos de NaOH que podrían impedir la fermentación.	C
15	Cristina sacando las aceitunas con un colador.	En nuestro proyecto con la ayuda de un colador, se metieron en un barreño de agua limpia para lavarlas. Realizamos dos lavados y dejamos las aceitunas en agua hasta el día siguiente.	C
16	Fermentadores bajo tierra.	Tras esto se cambia el agua de los fermentadores por salmuera a una concentración aproximada del 10%. De esta forma eliminamos muchos gérmenes y se permite a los lactobacilos su reproducción bajando así el pH. Para este proceso se utiliza los mismos recipientes que para la cocción pero se encontrarán enterrados para mantener mejor la temperatura.	D
17	Recipientes de PVC.	Más tarde tiene lugar el almacenamiento en los mismos recipientes empleados en la fermentación aunque también se usan recipientes de PVC de 200 litros de capacidad.	D
18	Persona vertiendo salmuera en los recipientes de PVC.	Es necesario mantener el nivel de salmuera en los recipientes para que no se produzcan crecimientos de levadura en la superficie para ello se realiza el requerido que no es más que añadir salmuera hasta que rebose.	D
19	Francisco José preparando la disolución de salmuera.	También nosotros las metimos en la salmuera para que comience la fermentación. Calculamos que para 33 litros de agua necesitábamos 4 kilos de sal para preparar la salmuera, ya que la disolución es 120g /l.	D

20	Peachímetro.	Con el paso del tiempo el pH debe bajar hasta situarse en niveles próximos a 4.	D
21	Gráfica del pH.	Iremos observando su evolución para comprobar que el proceso de fermentación ocurre de la forma deseada.	D
22	Desrabadora.	Antes del momento de venta procedemos a los procesos finales, se le quitan los pedúnculos mediante una máquina denominada desrabadora.	E
23	Clasificadora.	Tras esto se clasifican por tamaños en la clasificadora. Ahora llega el momento de la venta, las aceitunas son introducidas en recipientes de PVC o se pueden seguir otros procesos.	E
24	Deshuesadora.	Se le pueden quitar los huesos en la deshuesadora.	E
25	Cortadora de rodajas.	También se pueden cortar en rodajas con una cortadora de rodajas. Previamente se le quita el hueso.	
26	Bote de aceitunas.	Por último son envasadas en recipientes.	E
27	Plato de aceitunas.	¡Y ya están listas para comer!	E
28	Grupo.	Realizado por Cristina López García y M <sup>a</sup> Jesús Cabrera López.	E
29	Despedida.	Con un saludo nos despedimos de todos los visitantes de la feria de la ciencia.	