

VISITA A LA COOPERATIVA DE LA CAMPIÑA (19/12/07)

INTRODUCCIÓN

El día 19 de diciembre visitamos la cooperativa de la Campiña para conocer el proceso de la obtención del aceite, desde que llegan las aceitunas hasta obtener el aceite de oliva. Intentaremos explicar este proceso lo mejor posible añadiendo las fotografías realizadas y explicándolas un poco.

PROCESO DE OBTENCIÓN DEL ACEITE

Las aceitunas llegan sucias y con ramas a la cooperativa, se introducen en la tolva de recepción y posteriormente pasan a través de una cinta transportadora a la lavadora que tiene una parte interior y otra exterior.

En esta lavadora por densidad separa la suciedad que contiene las aceitunas de ellas quedando las aceitunas flotando y la suciedad queda en el fondo.

Algunas aceitunas no pasan por la lavadora ya que están limpias.

Después de la lavadora, las aceitunas pasan a la tolva de almacenamiento y más tarde al molino donde se trituran y se obtiene una pasta que pasa a la batidora.

La batidora bate lentamente la pasta que lo que hace es unir microgotas de aceite con lo que obtenemos gotas más grandes. Existen batidoras de dos y de tres cuerpos.

En la batidora de dos cuerpos normalmente tarda una hora en bajar la masa aunque tanto en la de dos cuerpos como en la de tres el personal puede regular el tiempo de bajada de la masa.

Después la masa de la batidora de dos cuerpos a la de tres. Ésta contiene un pitón y dos válvulas; la de abajo absorbe la masa mientras que la de arriba lanza gracias a una bomba mecánica la masa llevándola fuera donde se le quitará el hueso a la masa y después vuelve para quitarle el posible aceite que tenga.

Después de esto se somete a un proceso de decantación en el que se separa alperujo de aceite pero este aceite no está totalmente limpio ya que contiene alpechín por ello se somete a las centrifugas verticales que dan 7000 vueltas por minuto. La centrifuga separa el alpechín que tenga el aceite ayudado por agua.

Una vez obtenido el aceite se almacena en depósitos; hay dos tipos de depósitos unos más actuales que son de acero inoxidable y donde se almacena el aceite de mayor calidad, los otros son más antiguos, más barato y se almacena el aceite de peor calidad.

NOTAS:

Todos los días de producción llegan aproximadamente 100.000 kg de aceitunas.

Existen centrifugas horizontales que dan 3000 vueltas por minuto.

Actualmente hay una nueva caldera donde queman los huesos de las aceitunas (cuando esta caldera alcanza los 60° se para).

FOTOS:



Tolva de recepción



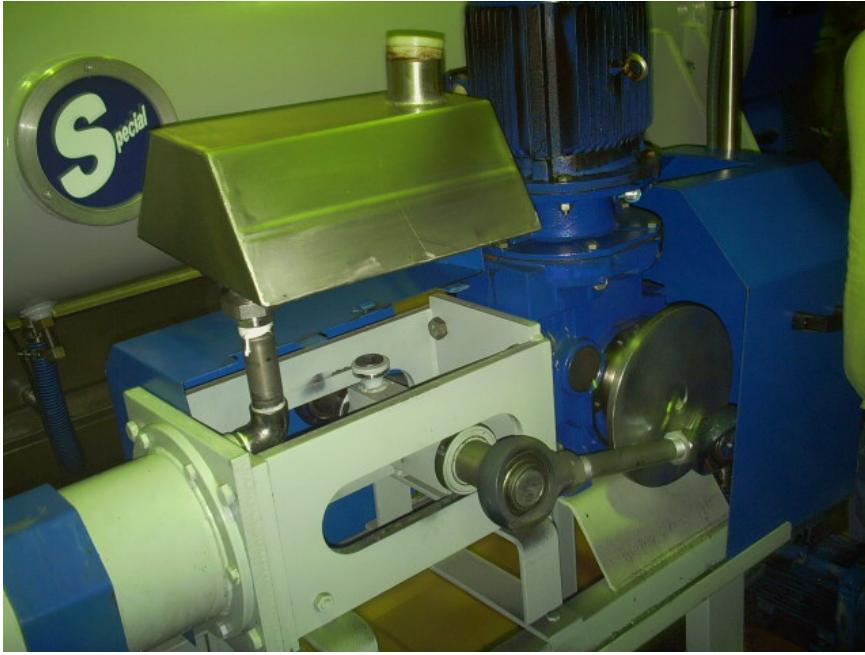
Lavadora



Tolva de almacenamiento



Batidora de dos cuernos



Batidora de tres cuerpos



Huesos de las aceitunas



Caldera



Pasta de aceitunas



Centrífuga horizontal



Sala de almacenamiento antiguo



Depósitos actuales de almacenamiento



Molino, batidora y centrífuga (escala reducida)



Probetas con distintos aceites



Muestras de aceitunas *

* Estas muestras de aceitunas se pesan y se ponen los datos en las etiquetas que observamos en cada plástico y se investiga su calidad