



El rincón del olivo

La batidora, esa gran desconocida. (Deshaciendo emulsiones).



La batidora es necesaria para obtener un buen rendimiento.



Cuando no existían las batidoras se utilizaba agua hirviendo en la prensa,



El empleo de aceitunas muy maduras y el almacenamiento previo en trojes permitía una rentabilidad aceptable.

Estas prácticas producían aceites de mala calidad y una gran contaminación.



Como muestra de las batidoras antiguas hemos seleccionado las batidoras horizontales de hierro y las verticales de mampostería.



Las batidoras horizontales de hierro eran cilindros de dicho material con una paleta helicoidal en su interior.

Las más primitivas funcionaban con poleas que transmitían la fuerza animal desde el molino, y las más recientes mediante motores eléctricos.

Los trasvases de la pasta podían hacerse manualmente, por volcado o empleando bombas.

Las batidoras verticales de mampostería eran pilones cilíndricos de unos dos metros de diámetro y aproximadamente un metro de altura.



Estaban revestidos con azulejos, tanto en el exterior como en el interior. El batido se realizaba gracias a unas grandes palas de fundición que se movían en direcciones opuestas mientras que todo el sistema giraba.

El transporte a las prensas corría a cargo de tornillos sinfín, bombas o cangilones.

Están fabricadas con acero inoxidable y conectadas entre sí para batir en forma continua.

Las paredes de los tanques son dobles y por su interior circula agua templada.



Batidora múltiple para extraer aceite de pequeñas explotaciones familiares



Las batidoras actuales suelen ser horizontales y frecuentemente se apilan dos o tres módulos.



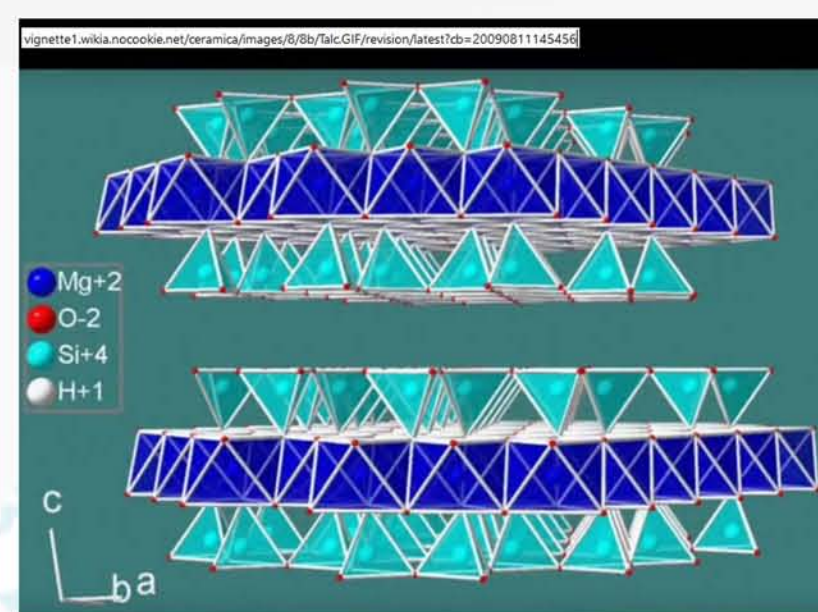


El rincón del olivo

La batidora, esa gran desconocida. (Deshaciendo emulsiones).



¿Sabéis que
en la extracción
se utiliza talco?



Para aumentar el rendimiento se utiliza talco. Debido a su estructura en láminas facilita la unión de las gotitas microscópicas, que se encuentran en las células, en gotas que van separándose de la pasta.

Esto es especialmente necesario en aceitunas poco maduras, en las que la existencia de agua facilita la formación de emulsiones.

Hemos
construido una batidora
para demostrar su
funcionamiento.



Nuestra batidora está construida con una hervidora y una lata, en cuyo interior giran unas paletas similares a las empleadas en las batidoras de laboratorio.

En ella batiremos pasta de aceitunas y otras sustancias.



Una de
nuestras actividades se
titula "Desde la
mayonesa al aceite".

Pretendemos
observar el efecto del batido a alta
temperatura sobre una emulsión
conocida por todo el mundo.

