

# Así se hace el mejor aceite del mundo



**1 Recolección.** Los sistemas empleados son, tanto los tradicionales manuales (ordeño y vareo), como los sistemas mecanizados (vibrador). Lo más importante es no dañar la aceituna y transportarla lo antes posible a la almazara, para que el fruto no se deteriore.

## ■ Datos del sector

- La producción media mundial de aceite de oliva es de **2.500.000 Tn.**, al igual que el consumo.
- La media de la producción española (primer productor mundial) es de **1.100.000 Tn.** Andalucía representa el 83% del total.
- El olivar genera unos **47.000.000 de jornales.**
- En España hay **1.700 almazaras.**
- Hay plantados unos **350 millones de olivos** en más de **3.000.000 de hectáreas.**
- Para conseguir un litro de aceite son necesarios **cinco kilos de aceitunas.**

**2 Selección.** Se eliminan las hojas, pequeños tallos y polvo que pudieran traer. La aceituna no debe permanecer más de 48 horas sin moler (podría fermentar y afectaría a la calidad del aceite).

Limpiadoras

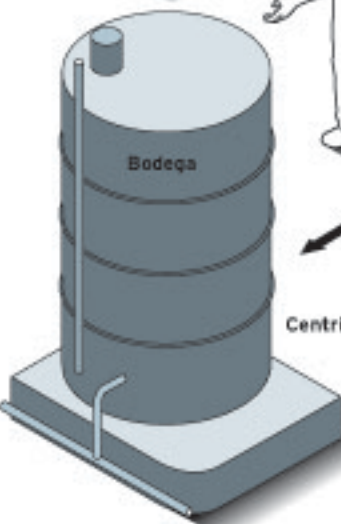
**3 Molienda.** Consiste en triturar y romper la aceituna entera con objeto de facilitar la salida y separación del aceite que contiene. Se obtiene una pasta de aceituna.

**4 Batido.** Este sistema facilita que las gotas de aceite de la pasta se aglutinen. La temperatura de batido no debe sobrepasar los 30° C.

Batidora

Molino triturador

Decánter (prensa helicoidal)



**7 Almacenamiento.** Obtenido el aceite, se debe almacenar en condiciones óptimas: temperatura idónea, aislamiento, poca luminosidad, depósitos cerrados junto con tuberías y griferías de acero inoxidable.

Centrifugadora

**6 Centrifugación.** La separación del aceite del alpechín (sustancia acuosa) se hace también por centrifugación.

**5 Decantación.** En el decánter se separa, mediante centrifugación, la parte sólida de la pasta (orujo) de la parte líquida (aceite y alpechín). Al someterse a la acción de la fuerza centrífuga, los sólidos se sitúan en la parte exterior y son arrastrados hacia un extremo. Es el equivalente a la prensa en el sistema tradicional.

SEPARACIÓN DE LAS FASES

SÓLIDO-LÍQUIDO

LÍQUIDO-LÍQUIDO