



Olivoneilcuore



GRUPPO

PIERALISI

INNOVADORES POR PAIXÃO

Método tradicional

É o mesmo que foi usado na antiguidade. O ciclo de processamento começa com a remoção das folhas e a lavagem das azeitonas para eliminar todas as impurezas eventualmente presentes que possam causar no azeite sabores e odores desagradáveis.

As azeitonas são processadas por meio de duas ou mais rodas de granito chamadas moendas que moem a polpa e o caroço; as moendas não se apoiam diretamente sobre o fundo do tanque, mas estão espaçadas em alguns milímetros para evitar o amassamento excessivo dos caroços, importante para drenagem na próxima fase de prensagem. A pasta resultante é continuamente



agitada pelas lâminas graças a esse efeito de amassamento, que facilita a separação de óleo.

A pasta de azeitona, assim obtida é espalhada sobre vários discos de filtração que são empilhados em uma torre e em seguida pressionados mecanicamente onde o óleo é separado da pasta.

O processo de pressão dura cerca de 60 minutos. As fibras resultantes do esforço bem como os fragmentos dos caroços, servem como um filtro e permitem a passagem apenas dos líquidos

Desta forma, obtemos a separação do bagaço (parte sólida) e a pasta de óleo e água que se acumulam em bacias de sedimentação.

A separação final do óleo da água acontece em um separador centrífugo de pratos, que separa o óleo pronto para consumo da água vegetal e outras impurezas.

O sistema tradicional é simples na sua operação, não requer água de processo (necessita apenas um mínimo para à lavagem do sistema), produz um bagaço bem desidratado com baixo consumo de energia.

A qualidade do óleo produzido depende essencialmente do uso correto da moagem e dos discos que são difíceis de limpar e podem transmitir sabores e odores dos últimos processamentos.

*Das prensas de
implantação ao
ciclo contínuo
graças a inovação
tecnológica*

Método contínuo

Por volta da década de 1950, a prensa hidropneumática foi substituída pelo sistema de extração por centrifugação, por meio de uma centrífuga horizontal conhecida como decanter.

A empresa VERACI, localizada em Florença, introduziu a “PRIMOLIA®” no mercado, uma centrífuga de cesto cilíndrico descontínuo, com descarga automática intermitente com a capacidade de separar óleo, água e sólidos.

No final dos anos 1960, a Pieralisi transformou o método “PRIMOLIA®” no primeiro sistema moderno de extração centrífuga contínua.

Essa realização foi o resultado de anos de pesquisa e representou uma melhoria significativa sobre o sistema de pressão, com a redução de custos e de trabalho manual. O sistema contínuo Pieralisi, operando por quase meio século e com pleno êxito no mercado internacional, é um conjunto de máquinas coordenadas em uma linha homogênea, racional e tecnologicamente avançada. Para a moagem das azeitonas, o sistema contínuo adota trituradores de metal que consistem em um conjunto rotativo de alta velocidade. Os trituradores têm uma alta capacidade de processamento e moagem de azeitonas de um modo diferente, causando uma profunda ruptura das células que contêm o óleo e assegurando uma boa separação centrífuga com excelente rendimento.

Quanto mais violenta a operação da moagem das azeitonas, mais profunda é a quebra das paredes celulares e maior será o rendimento de óleo e o conteúdo de componentes menores (por ex. polifenóis). O método de moagem que envolve o uso de trituradores de metal é o que garante a melhor massa de azeitona para o batimento e extração do azeite através do decanter com duas, três fases, ou com o sistema DMF (multifásico).



Sistema contínuo de alta capacidade e flexibilidade de produção