

## Factors de procés en almàssera que tenen major impacte sobre les pèrdues industrials. Zones Empordà, Garrigues i Siurana (2011-2018)

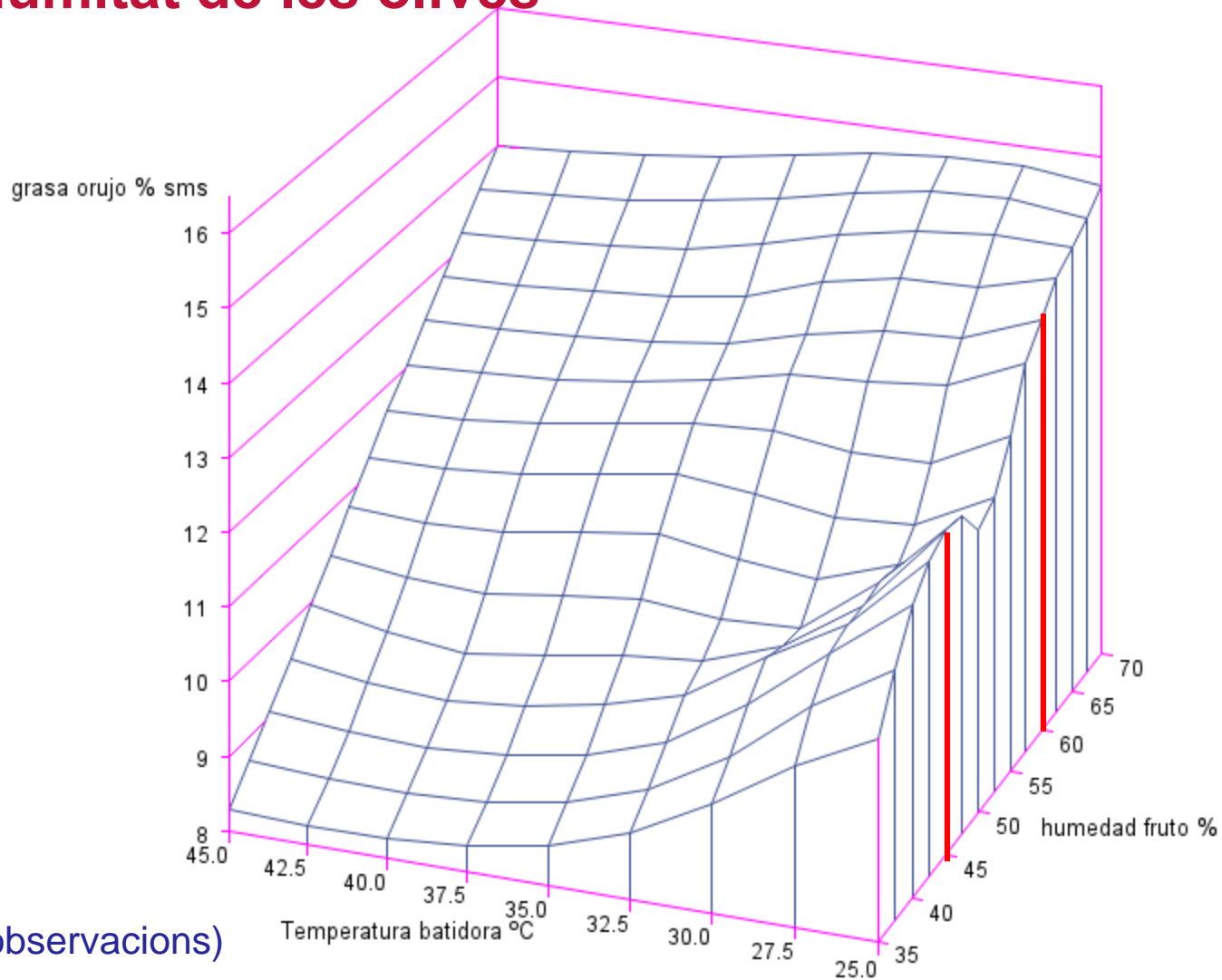


## Les regulacions més efectives, en funció de la humitat de les olives a processar, són:

Humitat de les olives.	Temperatura de batut	Temps de batut	Injecció de massa la centrífuga horitzontal (% respecte capacitat teòrica)	Injecció d'aigua a la centrífuga horitzontal (% respecte la quantitat de massa)
Elevada (>60%)	Efecte lleuger a partir de 32°C	Pràcticament no té cap efecte. NO hi ha motiu per fer batuts llargs	Presenta un òptim entre el 70 i 85%. S'ha de combinar la xapa del decànter	No té cap efecte important
Mitjana (50-60 %)	Efecte limitat. Òptim entre 28-30°C	Sense efecte	Força efectiva. No hauria de passar del 90%	No té cap efecte important
Baixa (<50%)	Efecte màxim entre 25-35°C (passar de 35°C genera peròxids)	Efecte positiu en temps curts. No té cap efecte per sobre de 90 minuts	És molt efectiva. Mantenir per sota del 75%. Combinar amb la xapa del decànter	Força efectiva. Mantenir entre 12-20% (segons humitat del fruit)



# Efecte de la Temperatura de batut, segons el nivell d'humitat de les olives

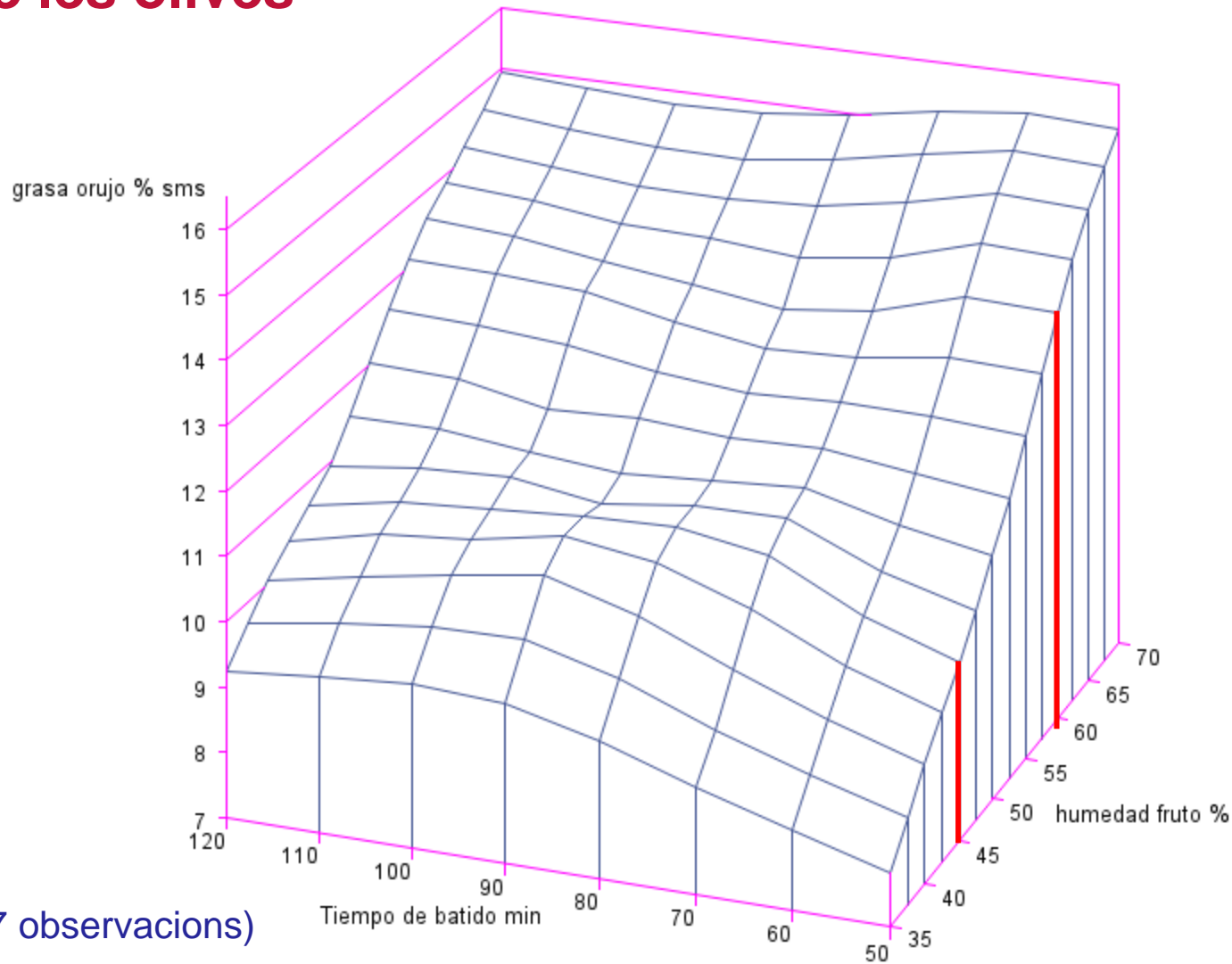


(N = 680 observacions)

23/08/2019



# Efecte del temps de batut, segons el nivell d'humitat de les olives

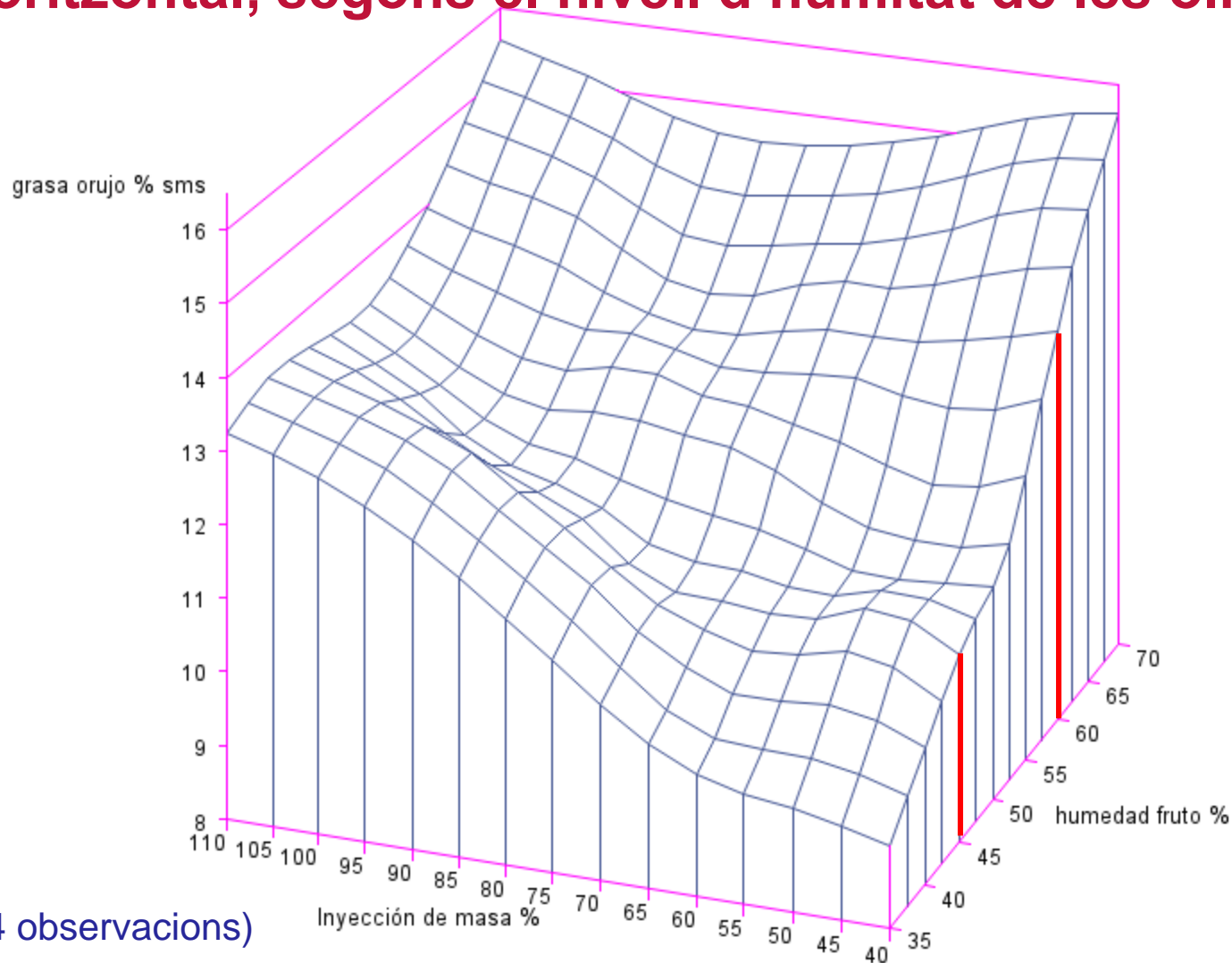


(N = 717 observacions)

23/08/2019



# Efecte la injecció de massa a la centrífuga horitzontal, segons el nivell d'humitat de les olives

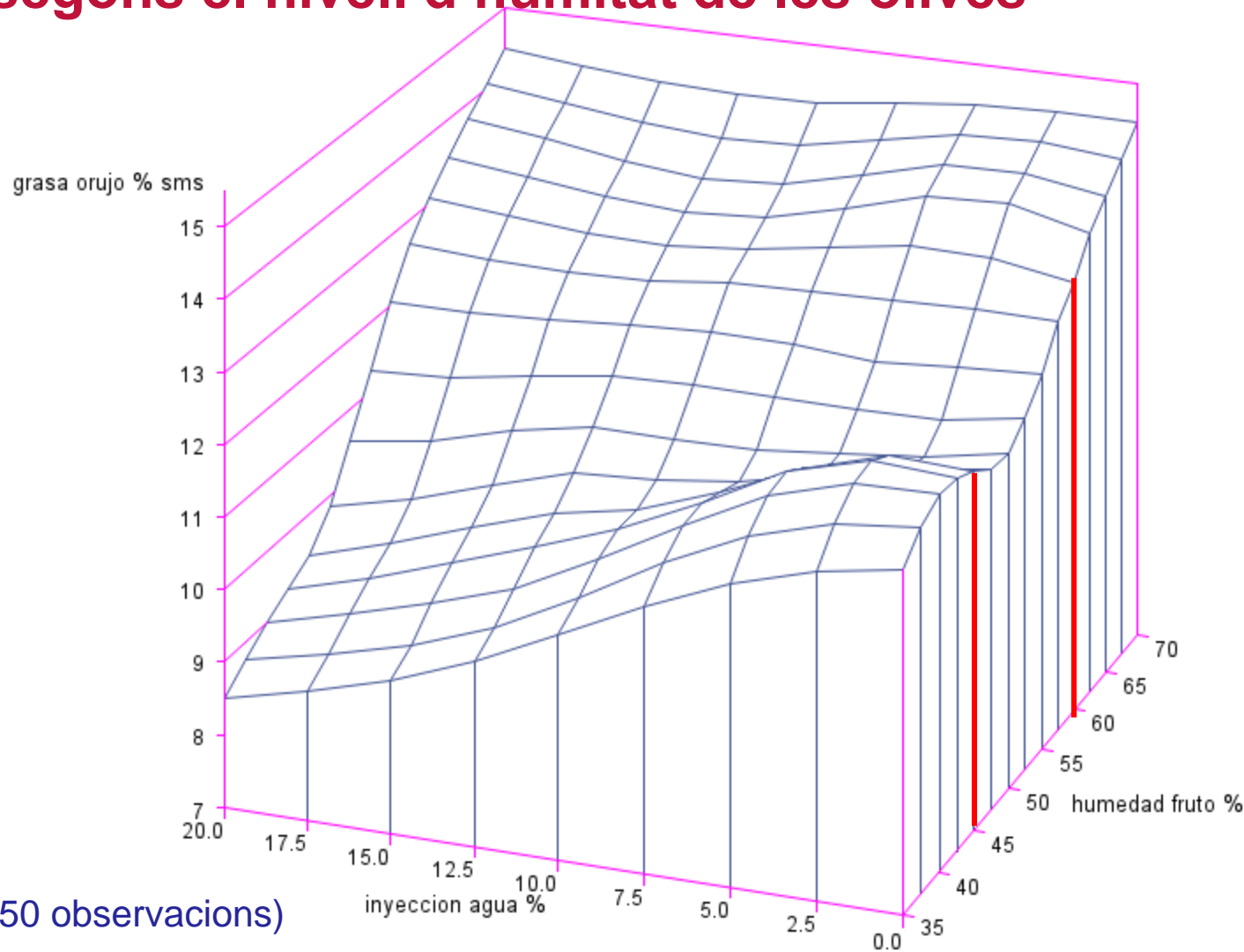


(N = 824 observacions)

23/08/2019



# Efecte la injecció d'aigua a la centrífuga horitzontal, segons el nivell d'humitat de les olives



(N = 850 observacions)

23/08/2019

