

Factors de procés en almàssera que tenen major impacte sobre les pèrdues industrials. Zones Empordà, Garrigues i Siurana (2011-2021)

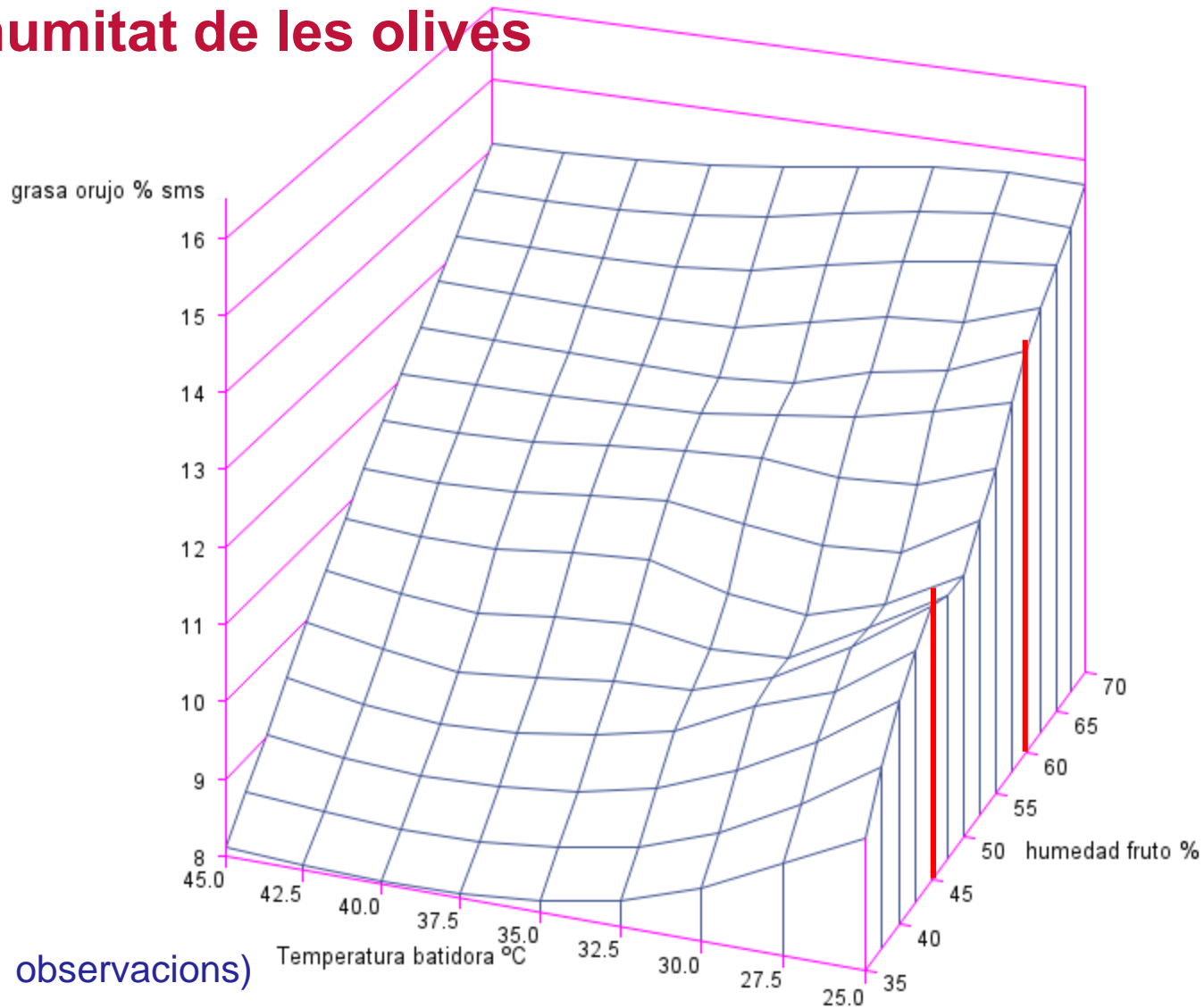


Les regulacions més efectives, en funció de la humitat de les olives a processar, són:

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 65 i 80%. S'ha de combinar la xapa del decànter	Té un efecte NEGATIU, especialment per sobre del 12%
Mitjana (50-60 %)	Efecte limitat. Òptim entre 28-30°C	Sense efecte, o amb un lleuger efecte negatiu	Zona de transició variable. No hauria de passar del 75%	No té cap efecte important
Baixa (<50%)	Efecte màxim entre 25-35°C (passar de 35°C genera peròxids i no implica una millor extracció)	Només va bé batuts menors de 1 hora o superiors a 2 hores (però en aquest cas la qualitat es veu molt afectada)	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

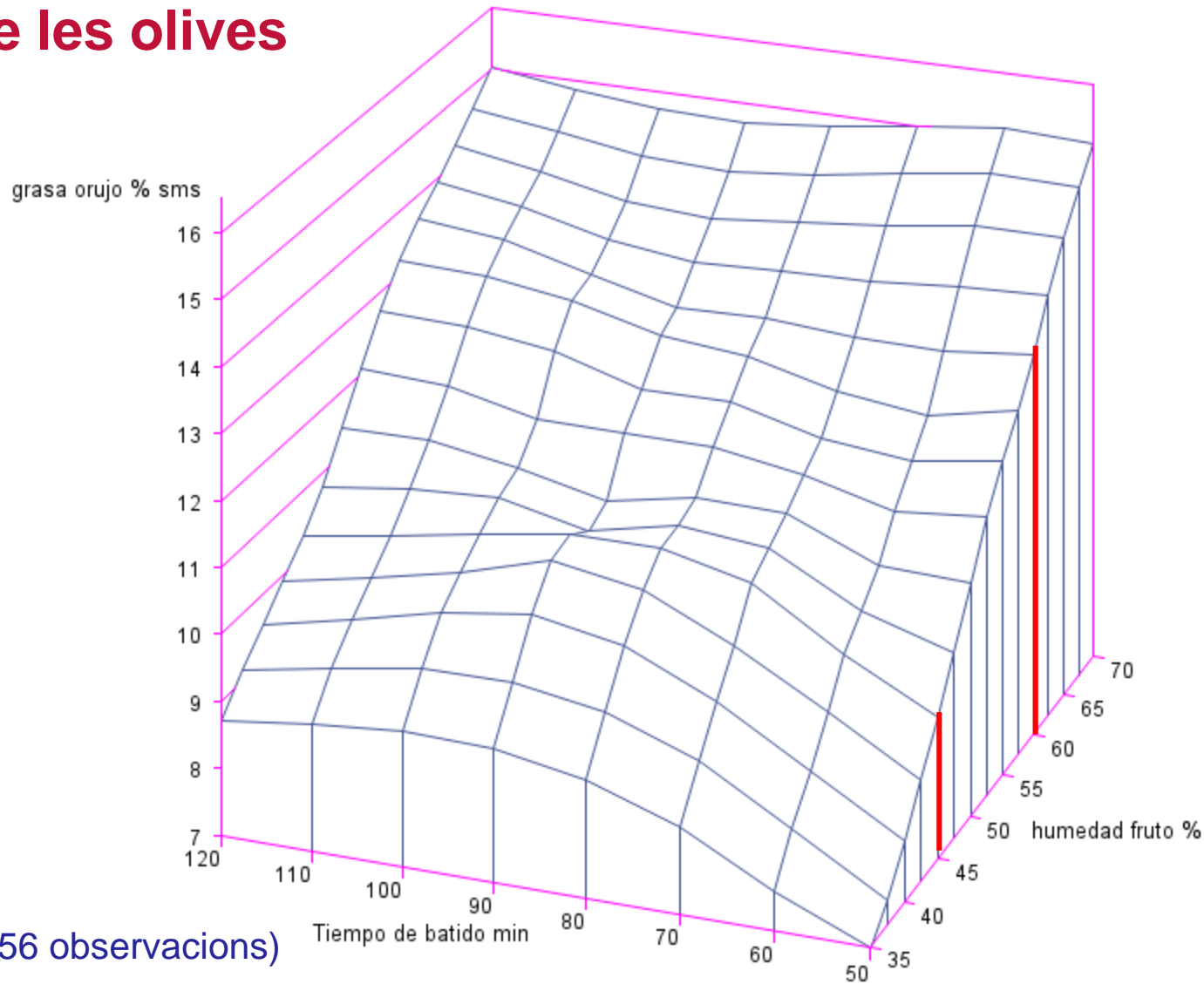


(N = 1.021 observacions)

08/08/2022



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

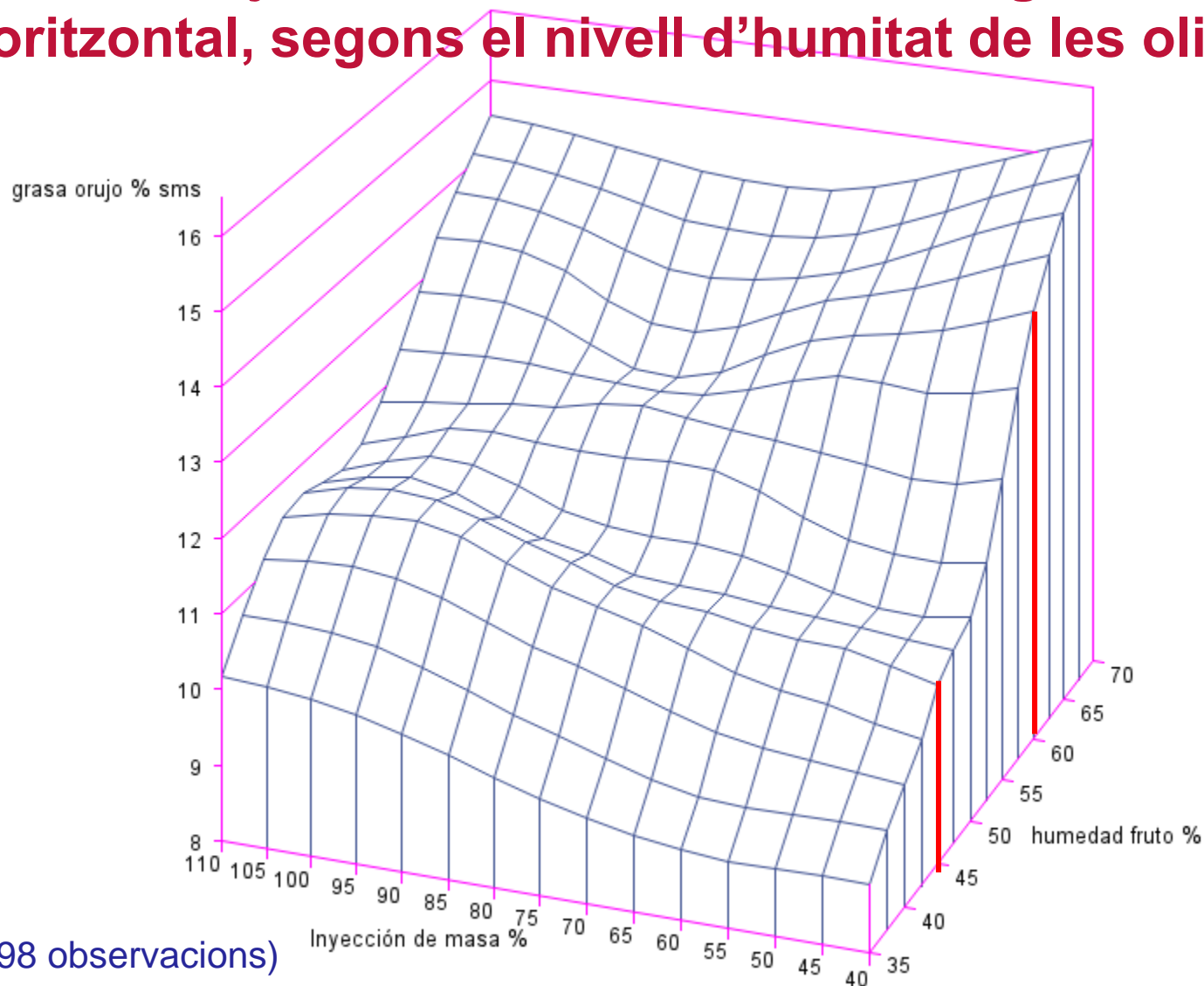


(N = 1.156 observacions)

08/08/2022



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

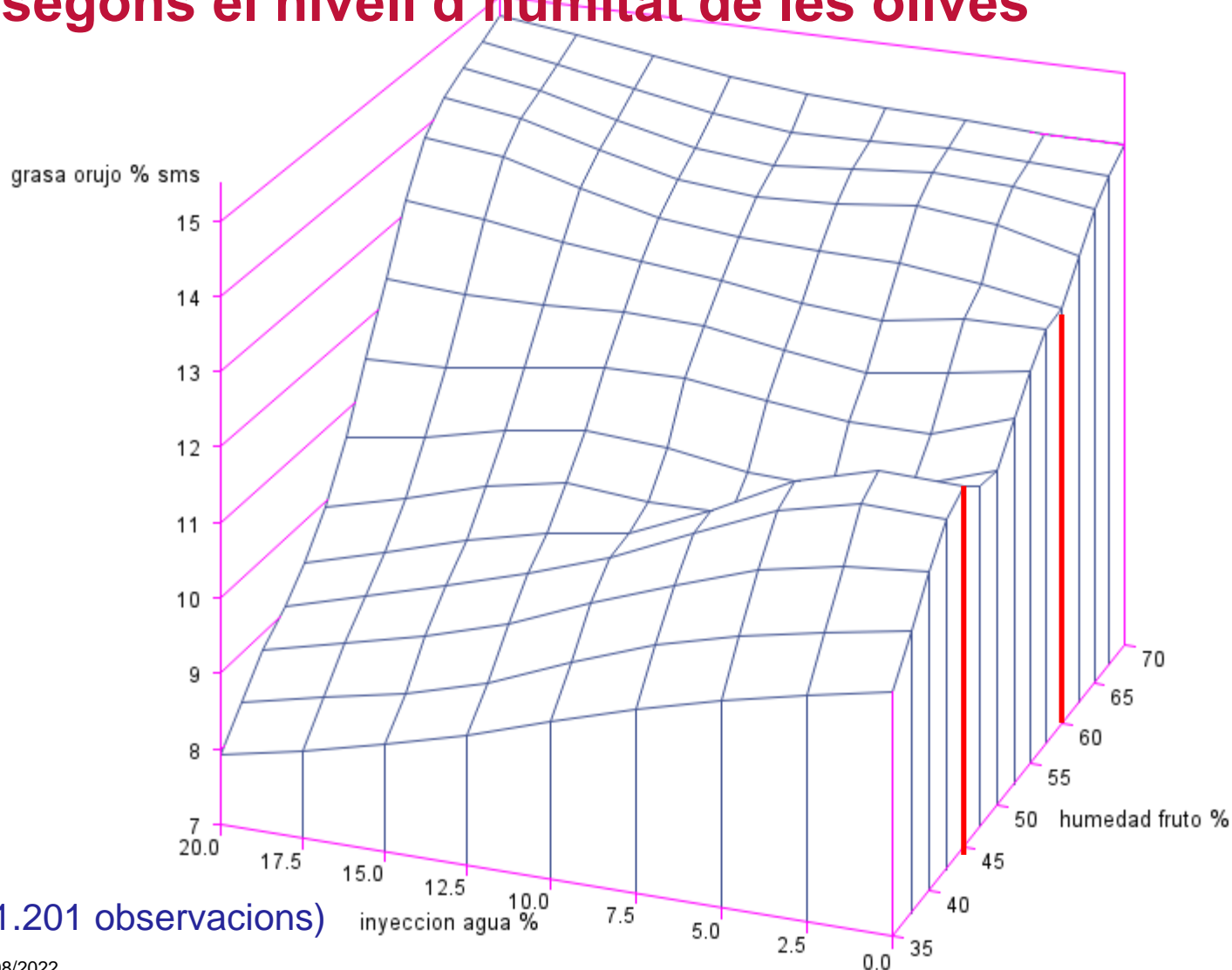


(N = 1.198 observacions)

08/08/2022



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



(N = 1.201 observacions)

08/08/2022

