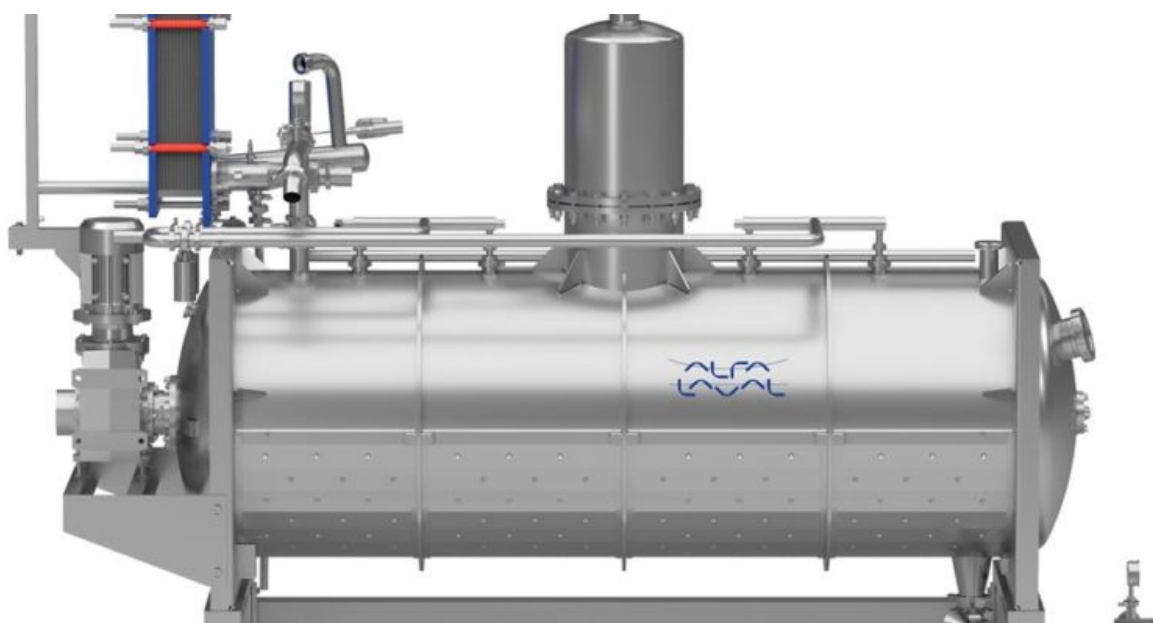


Da Alfa Laval ecco Olive Oil Booster



Con l'obiettivo di aiutare i frantoi a massimizzare la produzione di olio d'oliva di alta qualità, **Alfa Laval lancia Olive Oil Booster**. Questo sistema è una combinazione innovativa di diverse tecnologie progettate per funzionare in armonia con il resto della linea di produzione e contribuire a migliorare la resa di estrazione, aumentare il contenuto di antiossidanti nell'olio e ridurre il

consumo di acqua di processo.

Olive Oil Booster può sostituire la tradizionale tecnologia di gramolazione o affiancarla. Il cuore del sistema è costituito da un serbatoio miscelatore orizzontale sottovuoto equipaggiato da uno scambiatore di calore a piastre (PHE) che prepara la pasta di olive prima di inviarla a una centrifuga decanter.

Il processo di preparazione della pasta di olive avviene a temperature inferiori rispetto al metodo tradizionale e consente di ottenere maggiori quantità di «olio libero», con un maggior contenuto complessivo di composti antiossidanti a vantaggio della qualità del prodotto.

Questa nuova tecnologia è ideale per **massimizzare l'estrazione nelle condizioni più difficili**, il che significa che i produttori di olio d'oliva possono beneficiare di rese migliori per l'intero periodo della raccolta. Olive Oil Booster consente, oltre al **miglioramento della qualità**, di **ridurre i consumi di acqua** di processo e **aumentare la capacità di lavorazione** senza impatto sui costi operativi.

«Con questa tecnologia – afferma **Giacomo Costagli**, Business Center Manager Olive Oil presso Alfa Laval – il ritorno sull'investimento è garantito da rese più elevate e dalla possibilità di poter posizionare l'olio prodotto su fasce di prezzo più alte, grazie al significativo miglioramento della qualità».

Olive Oil Booster è ideale per una vasta gamma di modalità di processo estrattivo, dalla prima estrazione in lotti o in continuo, alla seconda estrazione o ripasso. È **adatto anche a tutti i processi dedicati all'estrazione dell'olio da polpe oleose di frutta**, come l'estrazione dell'olio di avocado, consentendo a una vasta gamma di aziende di sperimentare i vantaggi di questa tecnologia.

Ulteriori informazioni

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE