Cómo conservar la calidad del aceite

Según un estudio reciente del Grupo Agroisa,, las plantas de adecuación y tratamiento postcosecha de la aceituna juegan un papel determinante a la hora de conservar la calidad del fruto.

De acuerdo con la investigación realizada en el Molino de las Torres, de Alcaudete, promovido por el Grupo Agroisa, y diseñado, desarrollado, y dirigido por el Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura durante la pasada campaña, son varios los **objetivos claros que se le han de pedir a una planta de tratamiento y adecuación postcosecha del fruto** pero, el más importante en pro de la mejora cualitativa del aceite obtenido, es la eliminación de, **no sólo las impurezas que visiblemente acompañan a la aceituna, sino también la carga microbiana que existe en el epicarpio de la misma**.

La investigación se ha desarrollado en la Almazara Molino de las Torres de Alcaudete, con una de las líneas de recepción, limpieza, tratamiento y adecuación del fruto fabricada por Agroisa. El objetivo de dicho experimento **ha sido promover la mejora constante de los elementos diseñados e incorporar la tecnología necesaria para optimizar el proceso en la recepción,**

clasificación, limpieza y tratamiento del fruto.

Los puntos débiles más usuales detectados en el proceso objeto de estudio se concentran en el mantenimiento de la potabilidad de las aguas de lavado, la no eliminación de impurezas de baja densidad, el no impacto de la integridad física de los frutos y la optimización del escurrido de los frutos.

Como resultado de esta investigación, el Grupo Agroisa **ha diseñado, desarrollado, e incorporado como prestaciones adicionales, sistemas de selección previa de fruto, pudiendo discriminar por madurez, variedad, fruto dañado, momificado**, etc. del mismo modo que podría **incorporar prestaciones tales como sistemas de tratamiento de aguas en continuo, que evitaran el desarrollo de microorganismos negativos para la calidad, y preservaran las características del agua de lavado de forma permanente**, evitando afecciones negativas a la calidad del aceite final. Por último, otra de las novedades sobre las que se apoyaría este estudio, es el desarrollo tecnológico de un sistema de depuración de aguas cuyo resultado es la reutilización de las mismas para fertirrigación.

De este modo Grupo Agroisa, **contribuye a la mejora cualitativa y cuantitativa del aceite obtenido**, fruto de la conclusión del proceso de molturación, ratificando su versatilidad tanto en cultivos tradicionales, como de mayor intensificación, además de colaborar con la mejora de otras etapas posteriores como son la preservación medioambiental con la reducción del consumo de agua y su posterior reciclado.

Para **Alfonso Montaño**, responsable de Grupo de Investigación de CTAEX, *“el lavado no solo consiste en eliminar impurezas sino también en no favorecer procesos fermentativos en las tolvas, debiéndose dedicar más atención a mejorar el escurrido del fruto y reducirse la pérdida de calidad de las aguas de las lavadoras”.*

Según **Manual Caravaca**, director de proceso de Molino de las Torres*, “un sistema de recepción, y tratamiento previo de aceituna, debe de clasificar y adecuar el fruto de la mejor manera posible, facilitando la fase posterior de molturación, y por consiguiente preservando toda la calidad del aceite contenido en el fruto”.*