



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA



CARACTERIZACIÓN DE ALPERUJO Y EXTRACCIÓN OPTIMIZADA DE ACEITE DE OLIVA

La industria aceitera sustituyó su procedimiento de producción de aceite, basado en un sistema de decánter de tres fases por otro basado en decánter de dos, todo ello debido a la legislación medioambiental que trata de evitar los efectos del alpechín. Este cambio de sistema ha hecho que desaparezcan los parámetros de control de planta por parte de los maestros molineros. Así, la pérdida de aceite en el alperujo está cifrada entre el 3 y el 4% sobre muestra húmeda y en condiciones normales, lo que supone una pérdida entre el 7 y el 8% sobre materia seca, por lo que su control es de vital importancia. En este sentido, la presente invención se refiere a un nuevo método de caracterización del alperujo, para determinar en tiempo real los porcentajes de materia grasa y humedad existentes en los orujos a la salida del decánter, y consecuentemente para clasificar dichos orujos y determinar el buen o mal funcionamiento de la almazara. Este método se basa en la toma de imágenes de los orujos y en la digitalización y procesado de dichas imágenes, para extraer de las mismas los datos perseguidos.

Ventajas competitivas: En comparación con los métodos existentes en la actualidad, esta nueva invención presenta las siguientes ventajas: • Mejora el rendimiento en la producción de aceite en las almazaras. • Este método ofrece un control continuo y en tiempo real. • Es de bajo costo, debido al uso de medios convencionales para el procesamiento y adquisición de las imágenes. • Presenta gran robustez ante las variaciones en la masa del orujo, principalmente en cuanto a la variedad de aceituna y a la evolución de la molienda.

Usos y aplicaciones: La presente tecnología, de especial utilidad para el sector olivarero, se emplea para determinar si la almazara tiene un correcto funcionamiento, así como también para caracterizar el alperujo.

Etiquetas: [Olivo](#), [almazara](#), [aceite](#), [alimentación](#), [alperujo](#)

Sectores : [Ingeniería](#), [Agroalimentación](#)

Áreas : [Alimentaria](#), [Alimentación](#), [Mejoras Tecnológicas](#)

Número de publicación patente: ES2224855

Titulares: Universidad de Málaga, Universidad de Jaén

Inventores: Antonio Miguel Sánchez Solana, Alfonso Rodríguez Quesada, Francisco Jose Vico Vela, Jose Muñoz Perez, Ramón Rivas Menchón, Juan De La Cruz Martos Quero

Fecha de prioridad: 09/junio/2003

Nivel de protección: Nacional (España)

Estado de tramitación: Patente concedida a nivel nacional (España)