Mundi-Prensa

Elaboración de aceites de oliva vírgenes

Editorial: Mundiprensa
Autor: ALBERTO MORENO VEGA, MARIA YOLANDA LOPEZ GALVEZ
Clasificación: Divulgación General > Industrias Alimentarias
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 252
ISBN 13: 9788484767299
ISBN 10: 8484767299
Precio sin IVA: $ 630.00 Mxn
Precio con IVA: $ 630.00 Mxn
Fecha publicacion: 18/09/2017

Sinopsis

A lolargo de 6 capítulos, este libro plantea los aspectos más importantes aconsiderar en la obtención de aceites de oliva vírgenes. El primer capítulodescribe cómo se han de recibir las aceitunas en el patio de almazara, cuyofruto será tratado mediante operaciones de limpieza, lavado, despalillado, tomade muestras, pesaje y acopio. El segundo capítulo analiza las distintastecnologías que han usado históricamente las almazaras españolas para obtenerel aceite de oliva virgen, actualmente basada en la molturación por molinosmetálicos de martillos, batido y centrifugado. El tercer capítulo plantea lainfluencia ejercida por los métodos adoptados para el proceso almazarero sobrela calidad final obtenida en los aceites de oliva vírgenes, analizando ademáslos distintos tipos de subproductos que se generan y su aprovechamientoeconómico-energético. El cuarto capítulo plantea los análisis y controlesbásicos realizados en las almazaras, con el objetivo de asegurar la calidadsobre los aceites de oliva vírgenes obtenidos, así como los equipos einstrumentos empleados para ello. El quinto capítulo trata sobre la prevenciónde riesgos laborales en las almazaras, determinando las medidas preventivas,los primeros auxilios y las protecciones de seguridad e higiene que se han deadoptar. El sexto y último capítulo está dedicado a los residuos y subproductosgenerados en las almazaras, que abarca la clasificación y característicasfísico-químicas de los mismos, los indicadores ambientales y su gestiónadecuada para evitar la contaminación medioambiental y buscar unaprovechamiento económico-energético.

AlbertoMoreno Vega estátitulado en distintas ramas de la ingeniería, es Técnico Superior yEspecialista

Universitario en PRL. Desde hace más de 10 años desarrolla suactividad profesional como empleado público en la Junta de Andalucía. Hapublicado diversos artículos y libros dedicados al aceite de oliva.

M.Yolanda López Gálvez,Dra. Ingeniera Agrónoma, ha sido Presidenta de una Cooperativa Olivarera y hapertenecido al Consejo Regulador de la DOP Baena. Realizó su Tesis Doctoralsobre Patrimonio Industrial Oleícola, obteniendo la calificación deSobresaliente Cum Laude. Trabaja en la Junta de Andalucía.

Indice

1. Recepción deaceituna. Identificación de las variedades deaceituna. Clasificación de las principales materias primas utilizadas en lasalmazaras. Características físicas y químicas de las materias primas de lasalmazaras. Defectos higiénico-sanitarios de las aceitunas y demás materiasprimas. Medidas correctivas cuando la materia prima no cumpla con lasespecificaciones establecidas en las almazaras. Recepción y selección de lasaceitunas. Limpieza del fruto. Lavado del fruto. Despalillado. Pesado y toma de muestras.Almacenamiento y regulación de las aceitunas. Detección de riesgos químicos. **2.Procesamiento de las aceitunas.** Maquinaria utilizada en el procesamiento delas aceitunas: descripción y características. Mantenimiento y regulación de losequipos de las almazaras. Almazaras: características y situación de losequipos. Procesos para elaborar aceites de oliva vírgenes: concepto, tipos ycaracterísticas. Molienda. Objetivos y factores. Tipos de molinos.Características. Batido. Tipos y características. Objetivos y factores. Tiposde batidoras. Preparación de la pasta.Características de la pasta. Pastas difíciles. Extracción parcial. Extracciónpor presión mediante sistema de prensas. Centrifugación horizontal en tresfases. Centrifugación vertical. Decantación. Tratamientos finales del aceiteantes de su almacenamiento y conservación. **3. Influencia de los métodos deprocesamiento en la calidad del aceite de oliva virgen.** Clasificación delos aceites de oliva. Normativa específica relacionada con el uso de aditivos,coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares. Funciones tecnológicas deaditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. Tipos. Dosis. Modo de empleo.Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares. Medidas de seguridad en elempleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.Utilización de coadyuvantes en la extracción de aceites de oliva vírgenes.Acondicionamiento final del aceite. Subproductos del procesado de lasaceitunas. Control de calidad del aceite de oliva virgen. Desviaciones. Medidascorrectivas. Relación de las características del producto final con su procesode elaboración. **4. Desarrollo de los métodos físicos y químicos de loscontroles básicos en la almazara.** Normativa que regula la calidad de losaceites de oliva. Criterios de calidad. Equipos e instrumentación básica parael análisis de procesos en las almazaras. Métodos y procedimientos de muestreo.Análisis básicos en el control de la elaboración de los aceites de olivavírgenes. Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad, grasa total yrendimiento industrial). Controles básicos. Análisis de aceites (humedad,acidez, peróxidos, absorbancia en UV, impurezas y demás parámetros básicos).Controles básicos. Análisis de orujos y alperujos (humedad, materia seca y grasatotal). Fundamentos y metodología de los controles básicos. (Acidez, índice deperóxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas). Equipos einstrumentos de medida para los controles básicos. Registro de resultados queaseguran la trazabilidad. **5. Seguridad y salud laboral en las almazaras.** Condicionesde trabajo y seguridad en las almazaras. Factores de riesgo en las almazaras:medidas de protección y prevención. Primeros auxilios en almazaras. Medidas dehigiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras yen la realización de los ensayos en las almazaras. Importancia del orden, rigory limpieza en las almazaras. **6. Procesos de gestión de residuos ysubproductos en la almazara.** Introducción. Depuración aerobia/anaerobia.Requisitos reglamentarios. Indicadores ambientales. Evaporación naturalforzada. Clasificación de los principales productos finales. Característicasfísicas, químicas y organolépticas de los productos finales. Subproductos delas almazaras.

Comercial
ZONA CENTRO
Norma Amezola
Tf: 52 1 56 2575 0552
E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx
ZONA NORTE Y SUR
Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055
nancy.ochoa@paraninfo.mx
ADMINISTRACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Guadalupe Gallegos
ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649