

Desde la Almazara

La elaboración del aceite de oliva

En la elaboración del aceite, desde sus inicios hace unos cuantos miles de años, siempre ha habido dos etapas, que se han ido modificando a través de la evolución de la técnica, pero que siempre han estado presentes: Una agronómica que es el cultivo del olivo, con toda probabilidad una de las primeras plantas en el inicio de la agricultura, y que marca el inicio de la civilización y otra la de obtención del aceite a partir de ella.

La elaboración del aceite supone un paso de enorme importancia en el desarrollo de las civilizaciones antiguas y fueron varios los métodos para la elaiotecnica o proceso de obtención del aceite. Todos estos procesos, incluidos los actuales se pueden englobar en cuatro fases: molturación, batido, separación del aceite y purificación. Describiremos someramente como se realiza en la actualidad, para en posteriores ocasiones describir como lo hacían en la antigüedad.

En tiempos pasados, la aceituna se limpiaba en el campo, y se llevaba libre de impurezas a la almazara, como actualmente el transporte es fácil y con gran capacidad de carga, se lleva conforme se cosecha para realizar esta operación en las almazaras.

En las almazaras hay cuatro zonas netamente diferenciadas que son el patio, el cuerpo de fábrica, las bodegas, y las construcciones auxiliares.

En el patio se hace la preparación de la materia prima, donde se descarga en la tolvas de recepción y se lleva a las aventadoras o limpiaadoras, donde se le hace traspasar a través de una corriente de aire para quitarle todos los cuerpos indeseables de de poco peso, como las hojas, arena y tierra fina; se continua con las lavadoras, que bañándolas en agua se les quita los cuerpos más densos, como son las piedras, operación imprescindible si es aceituna de suelo, y discutida en la de vuelo. Una vez limpia se pesa en la balanza automática y se hace la toma de muestras; se lleva a las tolvas de almacenamiento lista para la siguiente fase. Los antiguos trojes han sido reutilizados para todas estas ins-



Cuerpo de Fábrica.

talaciones y el tiempo de espera para la molturación de la aceituna se ha reducido considerablemente, mejorando sensiblemente la calidad del aceite.

El siguiente paso que es la molturación, se haría en el cuerpo de fábrica, pero debido al enorme ruido que hacen los molinos de martillos, esta operación también se realiza en el patio. Estos molinos de martillos, tienen una gran eficacia y reducen la aceituna a una pasta, en muy poco tiempo, que se lleva mediante tornillo sin fin o bombas, al interior del cuerpo de fábrica para ser batida en las batidoras, que antiguamente eran verticales y actualmente son horizontales en cascada, pasando de la zona de arriba hacia abajo; el batido tiene por objeto conseguir que las gotitas de aceite se aglutinen y obtener mejores resultados en la separación del aceite.

Ya no se hace por presión, actualmente el aceite se separa del resto de los componentes por centrifugación, donde la pasta es sometida a una gran fuerza centrífuga que condensa por un lado al aceite, y por otro al resto de los componentes. Se denomina de dos fases, al obtener sólo dos productos netamente diferenciados: el aceite por un lado y una mezcla pastosa de alpechín y orujo, que por contracción de ambas palabras se denomina alperujo. Aclaremos que alpechín y



jamila significa lo mismo, sólo que mientras la primera palabra se usa en Andalucía occidental, la segunda se usa en Andalucía oriental, concretamente en Jaén.

Para limpiar el aceite de los finos, que son las partículas sólidas que lleva en suspensión, se pasa por un vibrotamiz, y posteriormente se lleva a las centrifugas verticales donde se le vuelve a someter a una centrifugación, esta vez mayor a unas 6.000 r.p.m., para dejar libre de impurezas el aceite, posteriormente pasa a los aclaradores que son depósitos en batería, en los que permanece poco tiempo, donde se buscan dos objetivos. Primero dejar que escape el aire que se ha incorporado en la centrifuga vertical al girar con tanta velocidad, y segundo dejar decantarlo un tiempo, para que se depositen las partículas que lleva en suspensión. Aquí acaba la fase de producción y empieza la fase de almacenamiento en bodega de gran importancia.

Antiguamente se guardaba en trujales, que eran depósitos subterráneos que mantenían muy bien la temperatura, pero eran muy dificultosos de limpiar, actualmente se guardan en depósitos

de acero inoxidable generalmente de 50.000 Kg. que están en bodegas con calefacción para mantener una temperatura correcta. Posteriormente se le debe hacer un sangrado para retirar los posos, (borras turbios, aceitones) que con el tiempo van decantando lentamente. El aceite ya está listo para la venta a granel y tiene un aspecto empañado, opalescente, y que se denomina en rama, para la venta al por menor y darle un aspecto más comercial se le hace un filtrado llamado de abrillantamiento para dejar al aceite claro y brillante, que es el que vemos en los envases de los comercios.

Juan Luis Moreno Garrido



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS DE CALIDAD

aceitunera

JIENNENSE, S.A.

Tlf.: 953 281 264
www.aceitunerajienense.com

