


EFFEUILLAGÉ, LAVAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES TRITURATION

POINTS CLÉS ○ ○ ○



EFFEUILLAGÉ

- Moins de feuilles : moins d'amertume et moins de couleur verte
- Il faut que le poids des feuilles < **1%** du poids du lot 



L'EFFEUILLAGÉ PEUT SE FAIRE

- Manuellement
- À l'aide d'un grillage (1cm)
- Par des machines effeuilleuses-laveuse



LAVAGE



Les terres accompagnant les olives absorbent jusqu'à 25% de leurs contenu en huile

Un Bon lavage :

- Eau propre renouvelée



TRITURATION

Tout le matériel doit être en acier inoxydable

Broyage

Durée de **30 à 60mn**

Si Prolongement = oxydation = durée de conservation diminue



Malaxage

Température de **20 à 35C**,
durée < **40 minutes**



Séparation des phases
(huile, grignon et margine)



Attention utiliser

- L'eau potable
- Le flexible en PET court et facile à nettoyer

التخلص من الأوراق، غسل الزيتون ورحبه

إزالة الورق



الحد من طعم المرارة و اللون المخضر
الوزن الجملي للأوراق لا يجب أن يتخطى 1% من الوزن الإجمالي
للزيتون

رحي و عصر الزيتون

يجب أن تكون جميع آلات الرحي
والعصر من الفولاذ الذي لا يصدأ
(INOX)

الرحي

مدة الرحي متراوحة بين 30 و 60 دقيقة
في حال زاد الوقت عن ذلك = أكسدة =
تقلص في مدة الصلاحية



الخلط

درجة حرارة بين 20° و 35° و لمدة لا تتجاوز
40 دقيقة



فصل المراحل

(زيت، فيتورة و مرجين)

○ ماء صالح للشرب

○ يجب أن يكون الأنبوب البلاستيكي المرن

(PET) قصيرا ليسهل تنظيفه.

التخلص من الأوراق يمكن أن يتم:

باليد
باستعمال شبكة (1صم)
باستعمال آلات خاصة بنزع الأوراق و غسل
الزيتون



غسل الزيتون



التربة الموجودة مع الزيتون
يمكن ان تمتص الى حدود
25% من محتوى الزيت

الغسل الناجع

○ مياه نظيفة و مجدهه

