

FILTRACIÓN

Este paso sólo debe hacerse en el momento que el aceite vaya a ser embotellado para su distribución comercial. Es necesario realizarlo porque siempre quedarán algunos pequeños residuos sólidos en suspensión que no ofrecerían una buena imagen de cara a la venta.

La filtración se puede realizar mediante dos mecanismos: con filtros de algodón hidrófilo o por filtro de tierra de diatomea. El primero aunque mantiene bien las características organolépticas es muy lento y requiere que el aceite pase mucho tiempo en contacto con el aire con el consiguiente problema de oxidación. En cuando al segundo método, aunque presenta la ventaja de su mayor rapidez puede producir pérdidas de sustancias volátiles y antioxidantes.