

RECEPCIÓN, LAVADO Y ALMACENAMIENTO DEL FRUTO

Lo primero a tener en cuenta es que hay que separar la aceituna de vuelo (sobre todo al principio de la campaña), de la de suelo, ya que ésta última se encuentra más sucia, con más impurezas y puede tener elevados niveles de microorganismos. A su vez las aceitunas recolectadas del suelo es preferible que lleven las menos piedras y tierra posibles para evitar roturas de la piel.

El fruto llega con impurezas tales como hojas, ramas y barro (del 5 al 10% del peso del fruto) que producen defectos organolépticos. Para eliminarlo se utilizan limpiadoras basadas en corrientes de aire que eliminan hojas y ramas de pequeño tamaño y tamices por vibración que eliminan la tierra. Las impurezas más pesadas se eliminan por diferencia de densidad en un tanque de agua. Actualmente las máquinas de limpieza pueden trabajar a un ritmo de unas 30 Toneladas de aceituna por hora. El lavado es importantísimo ya que la tierra, arena y piedras producen roturas en la maquinaria aparte de producir sabores y aromas desagradables, mientras que las hojas generan un sabor fuerte y amargo por el exceso de clorofila (hay que mencionar, no obstante, que ciertos tipos de aceites se elaboran con algunas hojas, siendo sus características un color verde y un sabor picante).

Posteriormente las muestras se pesan y se almacenan en tolvas hasta que llegue la hora de la molienda. También se aprovecha para realizar el rendimiento graso.

El tiempo de almacenamiento o atrojado no debe ser alto, siendo aconsejable que no dure más de 24 horas, pues de lo contrario se producen modificaciones en el fruto que darían lugar a un aceite más ácido y de menor estabilidad, tomando el denominado sabor a cooperativa.

Tampoco es aconsejable apilarlas en grandes cantidades ya que favorece el aumento de humedad y de temperatura, dándose de nuevo el fenómeno del atroje. Aparte de este detalle, mientras más apiladas están más probabilidad hay de que se aplasten y dañen, liberándose juegos que favorecen el desarrollo de hongos y bacterias. Los envases más idóneos parecen ser los de 20 a 200 kg que cuenten con un sistema de aireación (las rendijas deben dar al exterior y las paredes ciegas a los laterales).

En el caso de que se tengan separadas las aceitunas de acuerdo a su grado de maduración, variedad y estado general de la aceituna, las primeras que deben ser procesadas son aquellas que tengan una calidad excelente, sin enfermedades y que no estén aplastadas, ya que darán lugar a los mejores aceites.

Mencionar que antiguamente las aceitunas tras lavarlas se deshuesaban por la creencia de que el aceite que podía extraerse del hueso era perjudicial.