

SEPARACIÓN POR DECANTACIÓN

Con el aceite siempre se queda una pequeña cantidad de agua que es necesario eliminar. Esta agua, llamada de vegetación, si permanece con el aceite en el almacenamiento puede descomponerse y reducir la calidad del aceite. Como agua de vegetación se engloba a una suspensión de agua con sustancias sólidas y enzimas (que son precisamente las que producen los metabolitos que afectan a la calidad). Uno de los defectos más conocidos que transfiere el agua de vegetación es el sabor a "borras", esto es sabor y olor a alpechín debido a una fermentación anaeróbica de los sedimentos del fondo o bien por un aumento de acidez debido a la actividad enzimática.

Hay tres sistemas:

- **Decantación:** mediante diferencias en la densidad del agua y del aceite, flotando este sobre el agua. Los decantadores se construyen con una forma cónica con no menos de 30 ° de pendiente y de material inerte (recubiertos de azulejos, poliéster con fibra de vidrio o acero inoxidable).
- **Centrifugación:** en este caso las centrifugas usadas son verticales, aunque el fundamento de la centrifugación es también por diferencias en la densidad. En este caso es necesario añadir agua, de un 30 a un 40 % a una temperatura de 35-40 ° C.
- **Sistema mixto:** como la decantación tiene la desventaja de que el aceite se mantiene mucho tiempo en contacto con el alpechín y la centrifugación el que el aceite sufre mucha aireación es aconsejable usar primero una decantación y luego una aireación.