



CAMPO ELÉCTRICO PULSADO PARA ACEITE DE OLIVA

Reduzca en gran medida el tiempo de malaxación, aumente el rendimiento y mejore la calidad con IONIC-PEF

www.ionic-pef.com



Hasta un 10% de aumento de rendimiento

El PEF reduce la temperatura requerida para el proceso de malaxación, lo que resulta en un aumento significativo en la cantidad de AOVE obtenido. También se reduce el tiempo de malaxación, lo que permite una mayor capacidad de procesamiento.

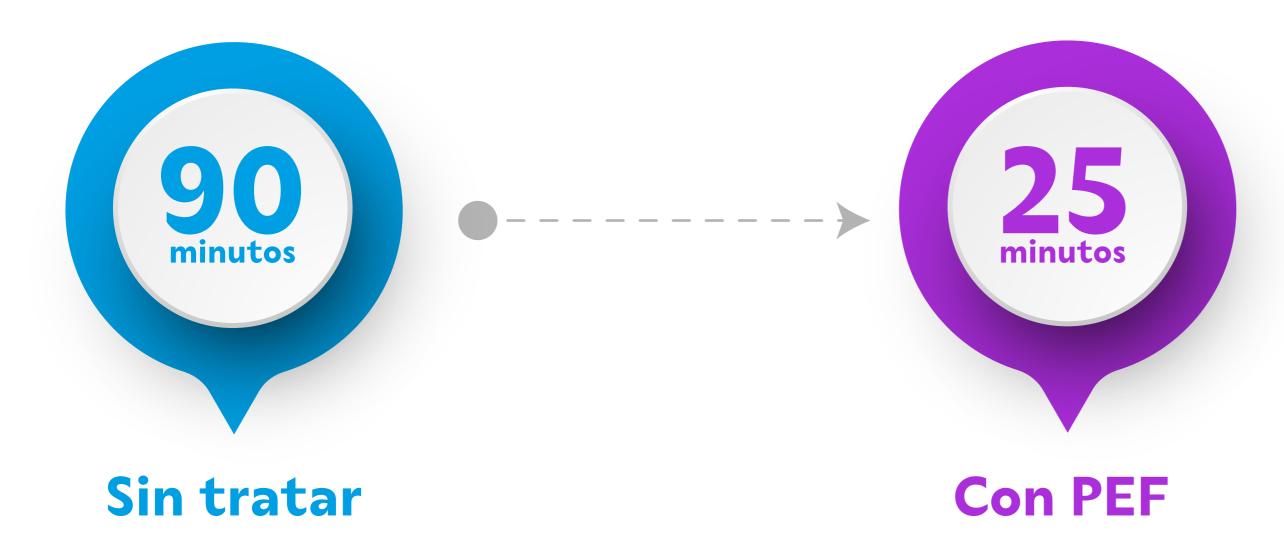
Proceso de extracción mejorado

El PEF aumenta la extracción de aceite al abrir poros en la membrana celular del olivo. Es un proceso a baja temperatura, fiable e instantáneo, pudiendo aplicarse de forma continua las 24 horas del día.

Mejor calidad de aceite

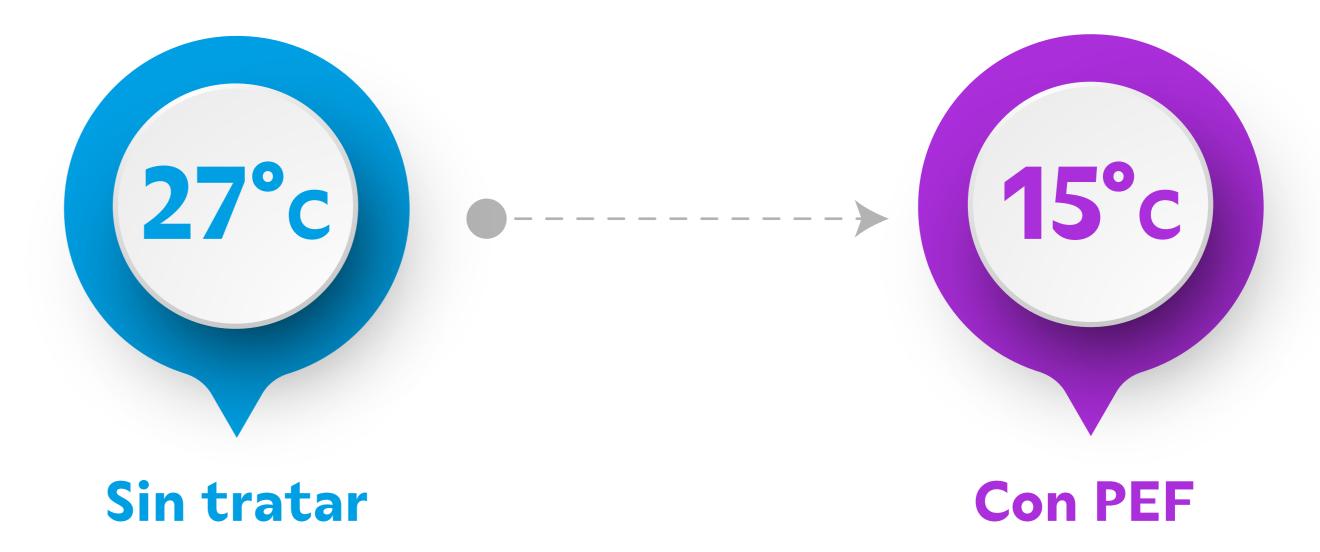
IONIC- PEF mantiene y mejora la calidad del aceite de oliva. Los estudios realizados con cromatografía líquida de alta resolución demuestran que la cantidad de biofenoles en el AOVE aumenta entre 9 y 18% debido al tratamiento con PEF.

1. Reduce el tiempo de malaxación, aumentando la capacidad del proceso



Aumentar la capacidad del proceso. Procesa más aceitunas a principios de temporada y gana más AOVE.

2. PEF reduce la temperatura de malaxación capturando más aceite de calidad AOVE



Procese las aceitunas más rápido a temperaturas más bajas para obtener un mayor rendimiento y calidad.

3. Aumento del rendimiento de aceite de oliva con PEF hasta en un 10%



La extracción mejorada con el tratamiento PEF da como resultado una reducción de las pérdidas de aceite en el orujo.

4. Ejemplo de coste-beneficio del aumento de la producción de AOVE

Podemos ilustrar el costo-beneficio de PEF con un cálculo simple. El tratamiento con PEF puede aumentar potencialmente el rendimiento de aceite del 20 al 22,7 %.

En una almazara industrial operando a 160 t/día, el tratamiento con PEF podría aumentar la producción diaria de AOVE en 4,33 t (de 32 a 36,33 t). Supongamos un precio de AOVE de 2-4 USD/kg; esto da como resultado una facturación extra potencial de entre 8,660 y 17,320 USD por día de producción.

*Datos calculados a partir de 160 t de aceitunas al día

\$8.000 - \$17.000

Valor de más sólidos.



5. Aumento de la calidad del aceite de oliva con mayor retención de biofenoles



El Campo Eléctrico Pulsado mejora la calidad del aceite de oliva al retener mayor cantidad de biofenoles dando como resultado más AOVE.



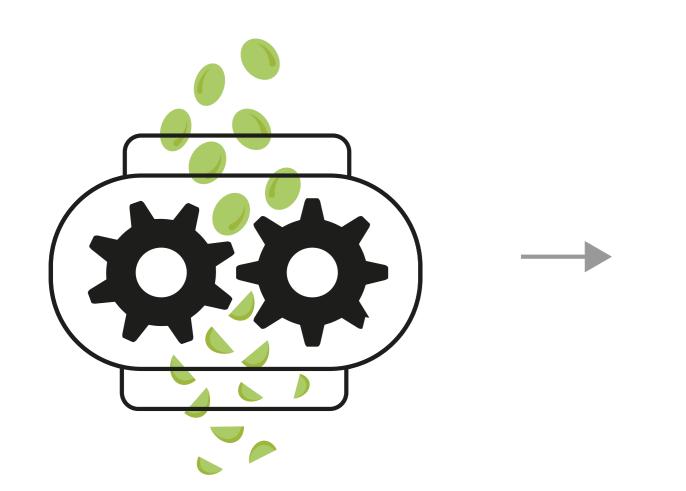
6. Notable aumento de frutosidad, amargor y picor mediante pruebas de panel independientes

resultados de las pruebas del panel

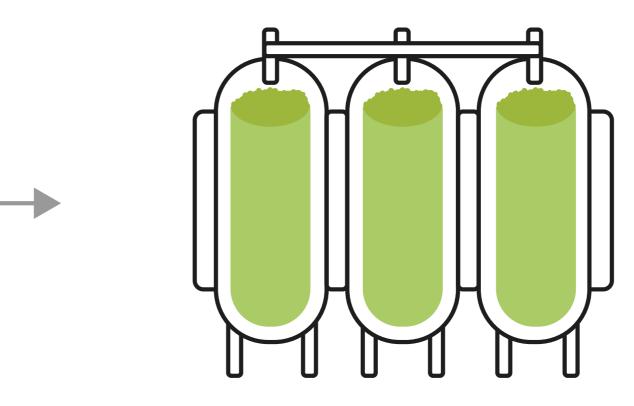
La calidad de las muestras de aceite de oliva tratado con PEF por un panel independiente de cata a ciegas comparó el aceite de oliva sin tratar y el tratado con PEF y registró un aumento en la calidad en las tres categorías de sabor utilizadas para clasificar el AOVE.

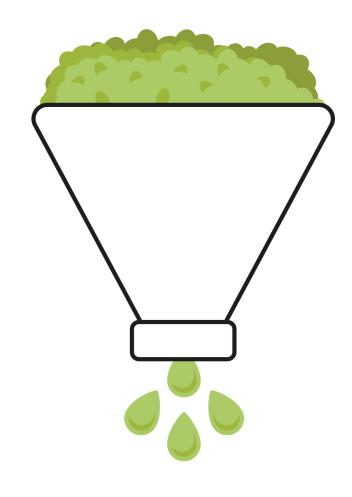
	sin tratar	FEM
Jugosidad	4.5	4.6
Amargura	3.1	3.3
picante	4.1	4.4

Un diseño compacto y un tamaño reducido permiten una fácil integración en su línea de producción









Sistema Ionic PEF

Menor tiempo de malaxación 90 minutos—> 25 minutos

Extracción de aceite mejorada Mayor rendimiento

Temperatura de malaxación más baja 27-32 °C—> 15°C



GAMA DE SISTEMAS IONIC PEF ADECUADO PARA EL PROCESAMIENTO DE ACEITE DE OLIVA

Ofrecemos una gama de sistemas Ionic PEF de diferentes tamaños adecuados para procesar aceitunas con capacidad de línea variable.

- Además, brindamos un servicio de diseño y construcción para personalizar la tecnología lonic PEF según sus requisitos específicos. Todos nuestros sistemas comparten la misma capacidad de producción 24/7 y están diseñados para operar en condiciones extremas.
- La gama puede cumplir capacidades entre 7 t/h y 30 t/h. Cada sistema tiene un diseño higiénico integrado que está preparado para CIP y SIP.
- Diseñado para integrarse fácil y completamente en su línea de producción existente con una interrupción mínima.
- Los sistemas Ionic ponen el control en manos del operador y ofrecen personalización de los parámetros del proceso. La estrecha vigilancia garantiza el cumplimiento de todos los HACCP requisitos, y el diseño modular es simple de configurar y fácil de mantener.





IONIC TIENE LAS INSTALACIONES, LOS CONOCIMIENTOS Y LA EXPERIENCIA PARA DESARROLLAR LA MEJOR SOLUCIÓN PEF PARA SU PRODUCTO DE ACEITE DE OLIVA.

Ionic trabaja en estrecha colaboración con los clientes para proporcionar soluciones a medida que mejor adaptarse a sus requisitos individuales.

Nuestros expertos en PEF que operan desde la sala piloto de PEF hecha a medida de Ionic pueden ayudarlo a obtener la mejor solución de PEF para su producto de aceite de oliva.

También podemos colocar nuestros sistemas PEF en su línea de producción para realizar pruebas in situ.



