



ΑΤΟΜΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
του Κωνσταντίνου Παπαγεωργίου
Θέμα :

Παραγωγή Ελαιολάδου

7 ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ
Σχολική χρονιά 2020-2021

Τάξη : Β3
Μάθημα : ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ
Διδάσκων : Κωτσιόπουλος Στέλιος



Ελαιολάδο

είναι το λάδι που προέρχεται από τους καρπούς της ελιάς. Το παρθένο ελαιόλαδο παράγεται με μηχανική επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία. Είναι βασικό στοιχείο της μεσογειακής διατροφής και θεωρείται προϊόν υγιεινής διατροφής.



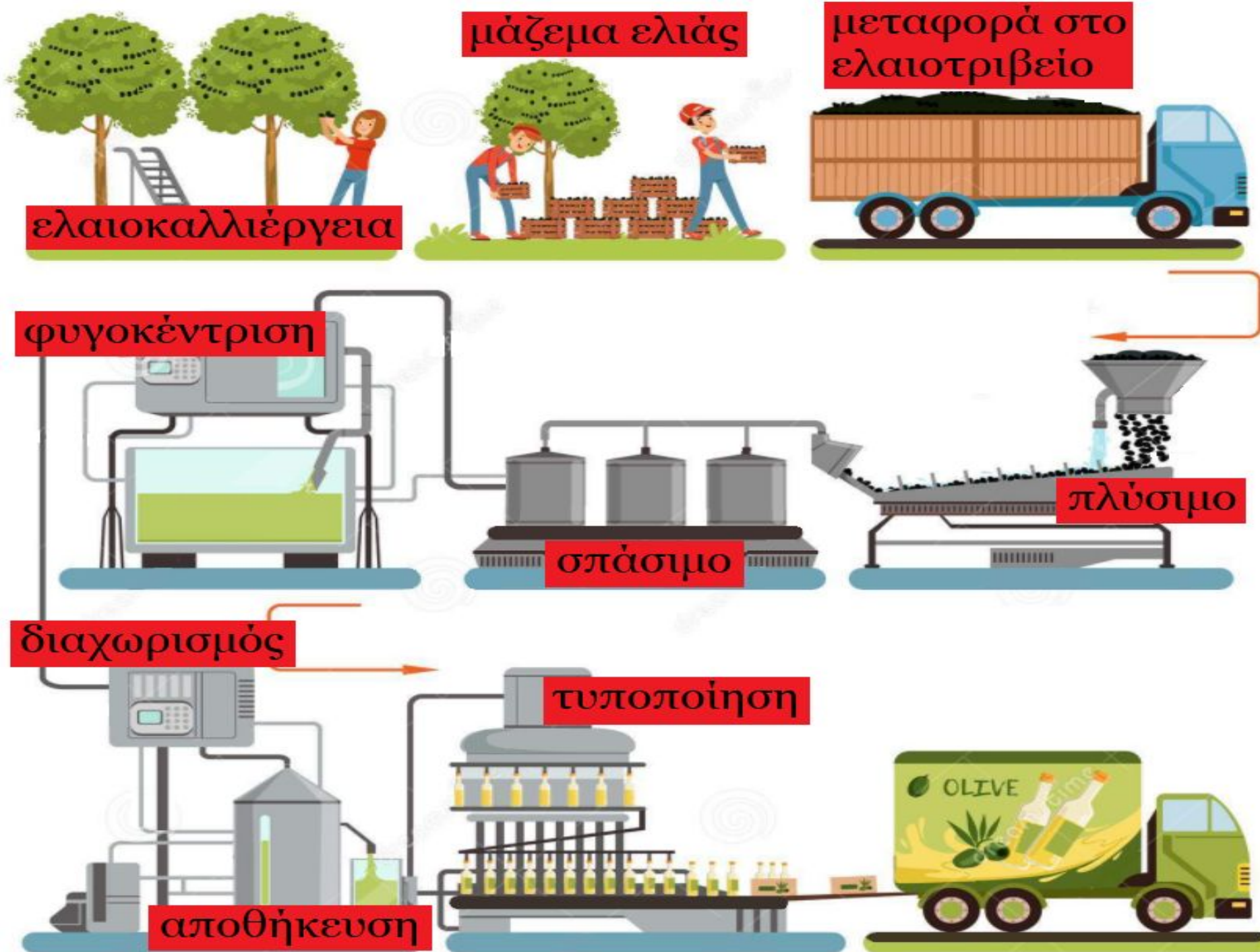
Οι χρήσεις
του λαδιού,
εκτός από τη χρήση
του στις τροφές
είναι:



για φωτισμό(λύχνοι)
για τα αρώματα
(αρωματικά λάδια)
για περιποίηση του
σώματος,καθαρισμό
σαν συντηρητικό
στη βυρσοδεψία



Ποιά είναι η διαδικασία παραγωγής ελαιολάδου;



Σχετικό
σχήμα
παραγωγικής
διαδικασίας



Ελαιοκαλλιέργεια

Η ελαιοκαλλιέργεια αποτελεί την πλέον παραδοσιακή και διαδεδομένη καλλιέργεια στην Ελλάδα.

Στην Ελλάδα υπάρχει ό,τι ακριβώς χρειάζεται η ελιά για να ευδοκιμήσει.



Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου πραγματοποιείται αποκλειστικά απο Σεπτέμβριο έως Φεβρουάριο, ανάλογα με την ποικιλία και την περιοχή.

Οι καρποί συλλέγονται απο αυστηρά επιλεγμένους ελαιώνες και ανάλογα με την έκδοση απο επιλεγμένα ελαιόδεντρα, με το χέρι ή χρήση ραβδιστικών και μηχανημάτων.

Μεταφορά στο ελαιοτριβείο





Ελαιοτριβείο

Μεταλλικό χωνί:

Στο στάδιο αυτό ο καρπός εισέρχεται στο ελαιοτριβείο και αδειάζεται από τα σακιά μαζί με τα φύλλα όπου ξεκινά το ταξίδι του για την μετατροπή του σε λάδι .





Αποφύλλωση-μπάρα:

Στο πρώτο στάδιο επεξεργασίας γίνεται η αποφύλλωση της ελιάς. Αέρας ρουφάει το ελαφρύτερο φύλλο ενώ ο καρπός της ελιάς ως βαρύτερος συνεχίζει το δρόμο του προς το πλύσιμο.



Πλύσιμο:

Το στάδιο του πλυσίματος είναι ένα απαραίτητο σημείο για τον καθαρισμό της ελιάς μετά την αποφύλλωση και πριν το σπάσιμο. Οι ελιές καθαρίζονται από σκόνη και χώμα.



Άλεσμα:

Οι πλυμένες ελιές μεταφέρονται με ιμάντα στο σπαστήρα που είναι το κύριο στάδιο της επεξεργασίας του ελαιοτριβείου.



Μάλαξη:

Μετά την σύνθλιψη, η πάστα που έχει δημιουργηθεί ανακατεύεται αργά για περίπου 30-40 λεπτά ακόμα σε ειδικά μηχανήματα που ονομάζονται “μαλακτήρες”. Εκεί τα μικροσκοπικά σταγονίδια ελαιολάδου ενώνονται μεταξύ τους, κάτι που ολοκληρώνει την μηχανική εξαγωγή.



Φυγοκέντρωση- διαχωριστήρας:

Στο στάδιο αυτό μεταφέρεται
στο φυγόκεντρο όπου και
διαχωρίζεται ο φυτικός χυμός
από τον πυρήνα της ελιάς.



Στο τελικό στάδιο το μείγμα φυτικού χυμού και λαδιού περνάει από έναν άλλο φυγοκεντρικό διαχωριστήρα από όπου και προκύπτει το καθαρό ελαιόλαδο.

Είναι φυσιολογικό να έχει θολό χρώμα καθώς οι ουσίες του ακόμα είναι ανάμεικτες και είναι αφιλτράριστο.



Αποθήκευση:

Αμέσως μετά την παραγωγή, το ελαιόλαδο αποθηκεύεται σε ειδικές ανοξείδωτες δεξαμενές, απολύτου πληρότητας για την αποφυγή οξείδωσης λόγω επαφής με τον αέρα, και αποφυγή δημιουργίας ανεπιθύμητων ενζύμων.



Τυποποίηση:

Αφού περάσει το απαραίτητο χρονικό διάστημα παραμονής στις δεξαμενές, προκειμένου να καθαρίσει το ελαιόλαδο μέσω φυσικής καθίζησης από τα μεγάλα στερεά αιωρήματα, ακολουθεί η εμφιάλωσή του. Για αφιltrάριστο ελαιολάδο χωρίς φιλτράρισμα.



Οι κορυφαίοι παραγωγοί ελαιολάδου
(σε εκατομμύρια γαλόνια ετησίως)

Τα τελευταία αποτελέσματα της έρευνας δείχνουν ότι η Ελλάδα είναι πρώτη στη παραγωγή μαύρης ελιάς και είναι στην τρίτη θέση παραγωγής παρθένου ελαιολάδου.



Ελαιολάδο το "χρυσάφι" της ελληνικής γης



Πηγές πληροφόρησης

- ▶ <https://el.wikipedia.org/wiki/Ελαιόλαδο>
- ▶ <https://www.ypaithros.gr/ekdoseis/elaiolado-od-hgos-orthon-praktikon/>
- ▶ <http://monopati.oliveoil-po.com/news/>
- ▶ <https://www.ellinikigeorgia.gr/odigies-paragogi-poiotikou-elaioladou/>
- ▶ <https://g-team.gr/gr/health/hypereleon/the-production>
- ▶ <https://www.papadopoulosoliveoil.com/el/elaiot-riveio/i-diadikasia-paragotis>
- ▶ <https://www.terracreta.gr/pages.aspx?lang=el&i-d=14#.X8hoIsozZ EZ>

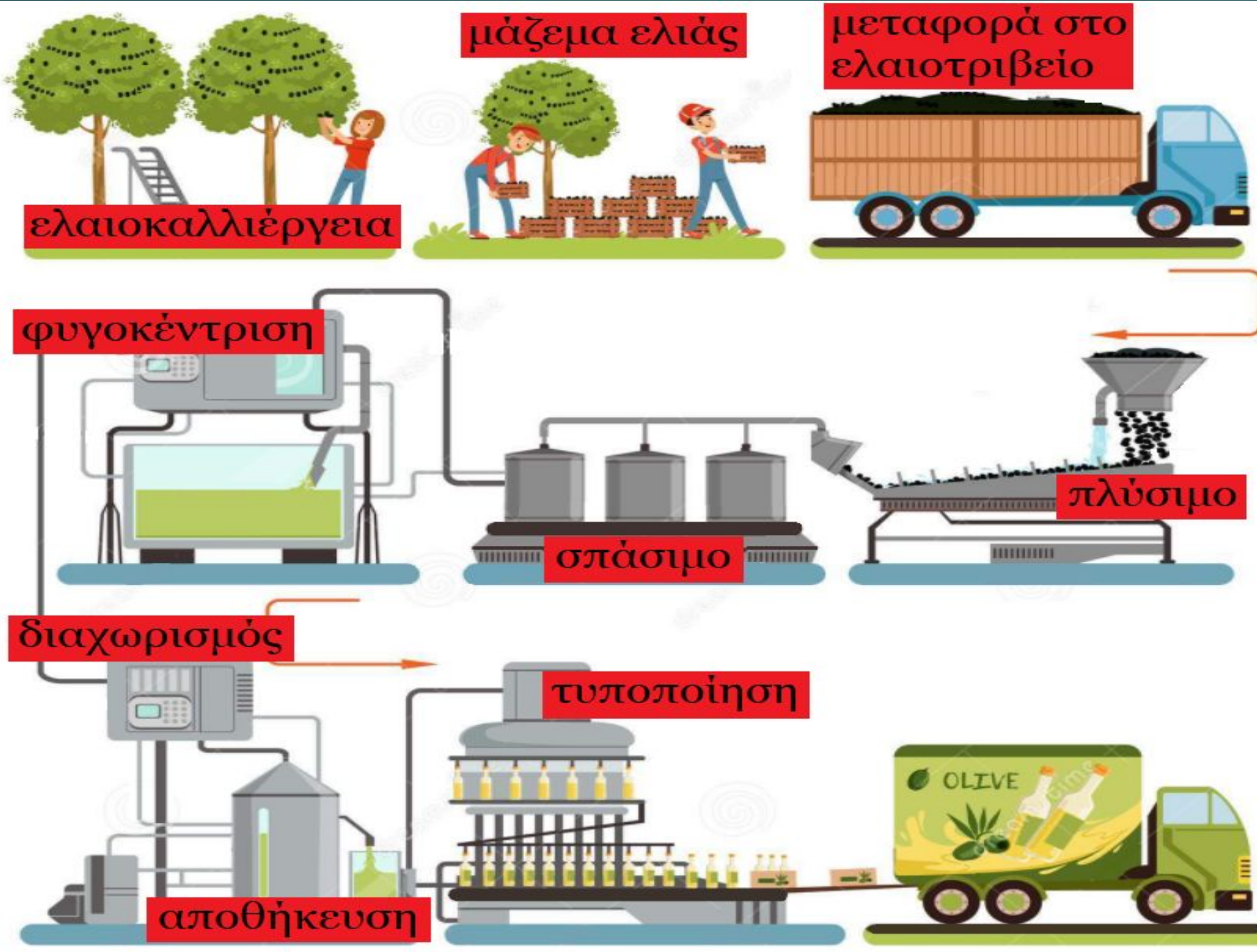
ΑΤΟΜΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
του Κωνσταντίνου Παπαγεωργίου
θέμα :

Παραγωγή Ελαιολάδου



7 ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ
ΜΑΘΗΜΑ : ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

ΣΧΟΛΙΚΗ ΧΡΟΝΙΑ 2020-2021
ΔΙΔΑΣΚΩΝ : ΚΩΤΣΙΓΟΠΟΥΛΟΣ ΣΤΕΛΙΟΣ



Σχετικό
σχήμα
παραγωγικής
διαδικασίας

Μεταφορά στο ελαιοτριβείο

