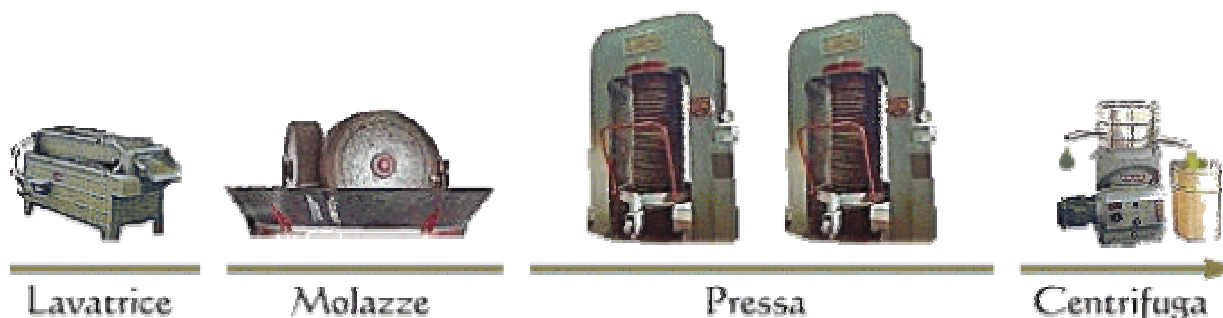


Impianto Tradizionale (Discontinuo)

-clicca sull'immagine per avere una descrizione-



Impianto Moderno (Continuo)

-clicca sull'immagine per avere una descrizione-



Sono di seguito riportati alcuni parametri in funzione del tipo di impianto di lavorazione (Tradizionale o Moderno). La scritta in **verde** indica una risposta positiva dell'impianto al relativo parametro, la scritta in **giallo** indica una risposta positiva o negativa a seconda di determinate condizioni, mentre quella in **rosso** indica una risposta negativa dell'impianto.

Parametri Relativi alla Qualità dell'olio

	Tradizionale	Moderno
Riscaldamento della pasta	Questo metodo di lavorazione non provoca un eccessivo riscaldamento della pasta	La temperatura della pasta sia in fase di frangitura che in quella di gramolatura è tenuta sotto controllo da apposite camere ad acqua posizionate intorno alle apparecchiature
Contenuto di perossidi	Le molazze abbinati alle presse consentono di ottenere un alto numero di perossidi	Il numero dei perossidi è alto quando vengono utilizzati i frangitori a martelli abbinati al decanter, mentre risulta essere basso se si utilizzano i frangitori a dischi
Contenuto di fenoli	Con l'utilizzo delle presse si ha un basso contenuto di fenoli totali	Con i frangitori a dischi si ha un buon contenuto di fenoli, mentre con i frangitori a martelli il contenuto risulta essere più modesto
Gusto dell'olio	Da un frantoio tradizionale sarà più facile ottenere un olio meno carico in colore, dal sapore meno piccante e più dolce, ma nello stesso tempo meno protetto naturalmente, quindi di minor conservabilità	Da un ciclo continuo si ottiene spesso un olio dal sapore più piccante, dotato di una maggiore carica clorofilliana e maggior presenza di antiossidanti naturali

Inquinamento tra partite	L'uso dei fiscoli determina dei rischi di inquinamento tra una partita di olive e l'altra, specialmente se non lavati con frequenza	Vi è la possibilità, qualora vengano lavorate olive scadenti, di effettuare una completa pulizia dell'impianto evitando rischi di inquinamento tra una partita e l'altra
Igiene	La pulizia risulta più complessa rispetto ad un impianto continuo	Rispetto al metodo tradizionale, l'impianto presenta un'elevata igiene (dovuto alla mancanza dei fiscoli)
Considerazioni finali	Questo metodo di lavorazione non provoca un eccessivo riscaldamento della pasta e permette di ottenere una sansa poco umida; tuttavia i lunghi tempi di esposizione della pasta all'aria e alla luce possono portare a fenomeni di ossidazione e ad un inizio di decomposizione dei polifenoli, generalmente presenti già in minor quantità negli oli ottenuti con questo metodo di estrazione; conseguenze sono l'aumento di acidità, irrancidimento, perdite di colore ecc.. L'uso dei fiscoli, inoltre, determina dei rischi di inquinamento tra una partita di olive e l'altra, specialmente se non lavati con frequenza.	Rispetto al metodo tradizionale, l'impianto presenta un'elevata igiene (dovuto alla mancanza dei fiscoli) e la possibilità, qualora vengano lavorate olive scadenti, di effettuare una completa pulizia dell'impianto evitando rischi di inquinamento tra una partita e l'altra. Di contro, l'utilizzo di acqua durante la fase estrazione può determinare un lavaggio delle sostanze idrosolubili incidendo sulla qualità dell'olio, e porta alla formazione di sanse molto umide o di notevoli quantità di acque residue da smaltire.

Parametri generici

	Tradizionale	Moderno
Ingombro macchinari	L'impianto presenta un elevato ingombro dei macchinari	Occupava una superficie nettamente minore rispetto ai macchinari tradizionali
Costi energetici	L'impianto richiede bassi consumi energetici (energia elettrica)	L'impianto presenta un considerevole aumento dei costi energetici
Manodopera e Produttività	L'impianto discontinuo richiede maggiori tempi di lavorazione e un maggior impiego di manodopera	Richiede poca manodopera grazie all'elevato automatismo e ha alta produttività, con produzione di olio di qualità complessiva migliore
Impatto ambientale	Il metodo di lavorazione tradizionale comporta un basso consumo di acqua, la formazione di sanse poco umide e limitate quantità di acque residue da smaltire, provocando un impatto ambientale basso	L'utilizzo più o meno consistente dell'acqua durante la fase di estrazione porta alla formazione di sanse molto umide o di notevoli quantità di acque residue da smaltire; tuttavia sul mercato si stanno diffondendo macchinari progettati per limitare l'uso di acqua, come il decanter a tre fasi A.R.A. (a risparmio d'acqua)

Tratto dal sito http://www.campifelicidea.it/cenni_storici.htm

In sostanza

Il sistema Tradizionale e Moderno, messi a confronto tra loro, presentano pregi e difetti e l'esaltazione dell'uno o dell'altro, più che dalle macchine, dipende dal modo in cui esse vengono usate. Un fatto è comunque certo: così come si richiede al produttore di portare all'oleificio olive sane e ben conservate, ugualmente si deve esigere dal frantoiano che utilizzi nel modo più corretto e razionale le macchine di cui dispone, così da ottenere il giusto compromesso tra qualità e quantità.