

1. Record Nr.	UNIBAS000030387
Autore	Di Giovacchino, Luciano
Titolo	Tecnologie di lavorazione delle olive in frantoio : rese di estrazione e qualità dell'olio / Luciano Di Giovacchino
Pubbl/distr/stampa	Milano : Tecniche Nuove, 2010
ISBN	978-88-481-2554-3
Descrizione fisica	IX, 272 p. : ill.
Collana	Tecnica alimentare
Disciplina	664.362
Soggetti	Olive - Lavorazione Olio di oliva
Lingua di pubblicazione	Italiano
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Sommario/riassunto	<p>Il libro riporta i più importanti risultati conseguiti, negli ultimi 50 anni, dalla ricerca nel settore della lavorazione delle olive nel frantoio oleario, con particolare riferimento alla qualità dell'olio vergine di oliva e alle rese di estrazione. I differenti sistemi che consentono la separazione dell'olio sono descritti sia illustrando i principi teorici su cui è basata la loro efficienza tecnologica sia evidenziando l'evoluzione che, nel tempo, hanno subito gli impianti operanti negli oleifici, dai primi esemplari fino alle realizzazioni più moderne. Vengono considerate, e illustrate con fotografie significative scattate in diverse località, tutte le operazioni tecniche che si effettuano nell'attuale frantoio, dal conferimento delle olive fino allo stoccaggio dell'olio, e per ciascuna di esse sono riportati i risultati delle ricerche, non solo italiane, svolte nel corso degli anni (dal 1960 in poi) per migliorare la qualità dell'olio e le rese di estrazione. Il capitolo finale è dedicato al tema dell'utilizzazione razionale dei sottoprodotti dell'attività del frantoio oleario, la sansa e l'acqua di vegetazione, la cui valorizzazione appare un fine facilmente perseguibile attraverso l'adozione di opportune tecniche recentemente proposte al settore.</p>