ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

ΕΙΜΑΣΤΕ ΜΙΑ ΠΛΗΡΩΣ ΚΑΘΕΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΜΟΝΑΔΑ, ΜΕ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟ ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.

ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

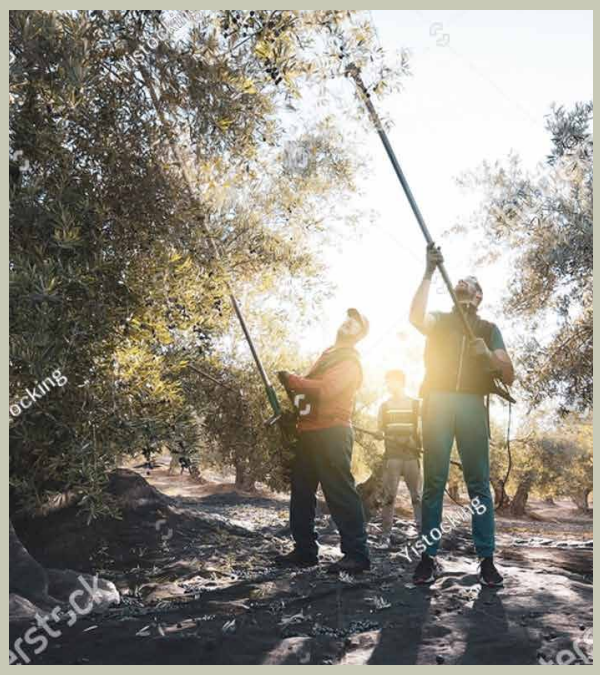
ΒΗΜΑ 1

ΑΠΛΩΜΑ ΔΙΧΤΥΩΝ

Πρώτα ρίχνονται τα δίχτυα και απλώνονται γύρω από τα ελαιόδεντρα.

ΒΗΜΑ 2

ΚΟΨΙΜΟ & ΧΤΥΠΗΜΑ ΚΛΑΔΙΩΝ



Πρώτα κόβονται τα γεμάτα και κατάλληλα κλαδιά που είναι γεμάτα καρπό. Στην συνέχεια με την μέθοδο του χτυπήματος, είτε με παραδοσιακό τρόπο, με πλαστικό ραβδί, είτε με σύγχρονες μεθόδους και ειδικά ηλεκτρικά ραβδιστικά, αφαιρείται ο καρπός από την κλάρα, χωρίς να κάνει ζημιά στον πολύτιμο καρπό.

ΒΗΜΑ 3
ΜΑΖΕΜΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Οι συγκεντρωμένες ελιές στα δίχτυα μαζεύονται και τοποθετούνται είτε σε γιούτινα σακιά, είτε σε μεγάλους σάκους , είτε σε διάτρητους κάδους, καθώς ο στόχος είναι οι ελιές να παραμείνουν ζωντανές και να αναπνέουν μέχρι τη μεταφορά τους στο εργοστάσιο.

ΒΗΜΑ 4
ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Η μεταφορά πραγματοποιείται άμεσα στο εργοστάσιο εντός της ημέρας για την αποφυγή αλλοίωσης της ποιότητας του καρπού και για την διασφάλιση της ζωτικότητας του.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΒΗΜΑ 1

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ-ΠΛΥΣΙΜΟ ΕΛΙΩΝ (Ή ΚΑΡΠΟΥ)

Ο καρπός της ελιάς τοποθετείται σε μεταλλική ανοξείδωτη χοάνη, όπου με κυλινδρικούς ιμάντες (ταινία) μεταφέρεται στο αποφυλλωτήριο, για να αφαιρεθούν τα φύλλα και οι ξένες ύλες και στη συνέχεια πλένονται στο πλυντήριο.

ΒΗΜΑ 2

ΣΥΝΘΛΙΨΗ ΕΛΙΩΝ & ΖΥΜΩΜΑ

Οι ελιές θρυμματίζονται σε ειδικούς μεταλλικούς σπαστήρες με τη σάρκα και το κουκούτσι και μεταφέρονται στους μαλλακτήρες, όπου ομογενοποιούνται και δημιουργείται μια μορφή πάστας καθώς με τη μάλαξη τα μικροσκοπικά σταγονίδια (κυψελλίδες) της ελιάς απελευθερώνουν το ελαιόλαδο σε θερμοκρασία 25-28 °C για 30 περίπου λεπτά.

Αυτή η διαδικασία ονομάζεται ψυχρή έκθλιψη.

ΒΗΜΑ 3

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΗΣΗΣ

Ο ομογενοποιημένος πολτός μεταφέρεται σε φυγοκενρικό μηχάνημα, decanter, διφασικής λειτουργίας, στο οποίο διαχωρίζεται το ελαιόλαδο από τα υγρά και στερεά υπολείμματα του.

ΒΗΜΑ 4

ΤΕΛΙΚΟΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Σε αυτή τη φάση της διαδικασίας το ελαιόλαδο περνά από τους διαχωριστήρες, όπου με τη προσθήκη μικρής ποσότητας νερού, διαχωρίζεται το ελαιόλαδο από τα φυτικά υγρά.
Έτσι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο δίνει ένα χρυσοπράσινο χρώμα και καθαρή υφή και τελική λάμψη, ολοκληρώνοντας τη διαδικασία ελαιοποίησης.

ΒΗΜΑ 5

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ακολουθώντας τις διαδικασίες ιχνηλασιμότητας, το ελαιόλαδο αποθηκεύεται σε μεταλλικές ανοξείδωτες δεξαμενές, χωρητικότητας 30 – 50 τόνων σε κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης με θερμοκρασία περίπου 18 °C.

Σε κάθε δεξαμενή πραγματοποιούνται όλες οι απαραίτητες ειδικές αναλύσεις σε διαπιστευμένα χημικά εργαστήρια.

ΒΗΜΑ 6
ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ

Μετά την αποθήκευση σε δεξαμενές, το φιλτράρισμα του ελαιολάδου είναι απαραίτητο για τη μεγαλύτερη διατήρηση του, και με αυτό τον τρόπο τα θρεπτικά συστατικά και η φρεσκάδα του παραμένουν ανέπαφα.

Ακολουθεί η προσθήκη αζώτου στις δεξαμενές για την καλύτερη ασφάλεια και ζωτικότητα του.

Τέλος τηρώντας αυστηρά υγειονομικά πρωτοκολλά η τυποποίηση πραγματοποιείται σε ξεχωριστό, ειδικά διαμορφωμένο χώρο εμφιάλωσης, όπου το ελαιόλαδο τοποθετείται σε προσεγμένες συσκευασίες από 50ml - 5lt, διατηρώντας αμείωτη την γεύση και το άρωμα του και ακολουθώντας όλες τις απαραίτητες προδιαγραφές ξεκινά με ασφάλεια το ταξίδι του στο τραπέζι του τελικού καταναλωτή.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ

ΑΕΝΑΟΝ

Από την ένωση των αρχαίων ελληνικών λέξεων "αεί" και "νάω", που περιγράφουν την αδιάκοπη συνεχή κίνηση. Παραπέμπει στο ελαιόλαδο και την ελιά, που αποτελεί ένα από τα αρχαιότερα καλλιεργούμενα δέντρα στον κόσμο. Το ελαιόλαδο ΑΕΝΑΟΝ παράγεται από τη μοναδική κορωνέικη ποικιλία και ξεχωρίζει για την πλούσια γεύση και το άρωμα του

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟ

ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΣΤΟ NEWSLETTER ΜΑΣ

YOUR E-MAIL HERE

ΕΓΓΡΑΦΗ

Έχω διαβάσει και συμφωνώ με την Πολιτική Απορρήτου

CONTACT

TEL: +30 27220 91298,
INFO@KAROUMPALIS.GR

ADDRESS

MADAINA MESSINI MESSINIA
GREECE 24200

FOLLOW US

© 2024 COPYRIGHT KAROUMPALIS S.A.

DESIGN BY S&TEAM | DEVELOPMENT BY VIRTUS+