

オリーブオイル搾油用分離装置の開発支援

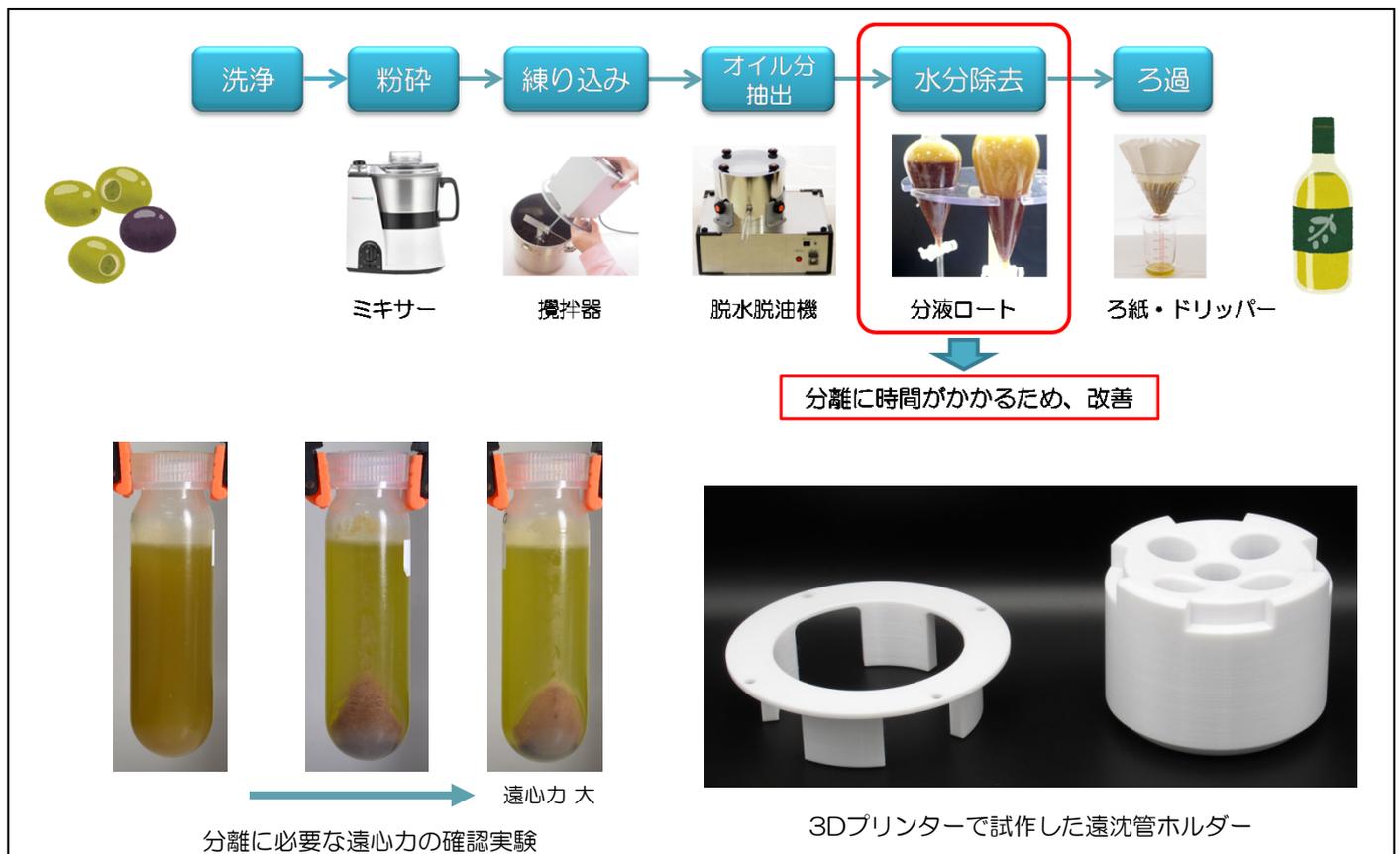
■研究の概要

家庭でオリーブからオリーブオイルを作るには、粉碎・練り込みされたペースト状のオリーブからオイル分*を取り出した後、水分除去（オリーブオイルと水分等その他の不純物に分離）し、最後にろ過する工程が一般的に行われます。この中の水分除去工程は、分液ロート等を用いた沈殿による方法で主に行われますが、時間がかかり効率的ではありません。そこで本研究では、家庭でのオリーブオイル作りに合った効率的な分離方法の検討を行いました。

*粉碎、練り込みをしたオリーブのペーストから搾りカスを除去し、主にオイルと水分等の混合物として抽出したものの

■研究の項目

- ① 分離方法の検討
- ② 試作品の設計・製作・評価



■研究の成果

- ① 遠心分離方式により、従来の沈殿方式に比べ短時間（24時間→30分程度）での分離を実現しました。
- ② 既存の脱水脱油機に本分離機能を組込むことで、コスト削減及び設置スペースの低減を実現しました。
- ③ オリーブ用遠心脱水脱油機「シボラス・オリーブ」の付属部品（「遠心分離オプションセット」）として販売を開始しました。