



Unión Europea  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



Gobierno  
de La Rioja



IDi-A



RRN  
Red Rural Nacional

## Programa de Desarrollo Rural de La Rioja

<b>NOMBRE DEL GRUPO OPERATIVO (GO)</b>	PROLIVE-RIOJA-NUEVAS TECNOLOGÍAS DE EXTRACCIÓN
<b>AÑO DE CREACIÓN</b>	2017
<b>DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS PLANTEADOS POR EL GRUPO OPERATIVO</b>	<p><b>La aplicación de nuevas tecnologías emergentes tales como los Pulsos Eléctricos de Alto voltaje (PEAV) y Ultrasonidos (US) en el proceso de extracción del aceite de oliva virgen extra ofrece una serie de ventajas debido a sus efectos mecánicos y térmicos.</b> En contraste con la tecnología existente, las tecnologías emergentes son capaces de causar la ruptura de las paredes celulares facilitando la extracción del aceite y de los componentes minoritarios atrapados en el tejido de la oliva que queda intacto; permite aumentar la capacidad de trabajo de la planta de extracción y reducir el tiempo de procesado. Los PEAV y los US son tecnologías que podrían ser adaptadas a las plantas de extracción existentes mejorando la capacidad y el rendimiento de las plantas</p> <p>Los trabajos planteados por el grupo operativo durante la ejecución del Proyecto son:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Optimización de las condiciones de tratamiento de PEAV y US y cálculo de los rendimientos del proceso.</li> <li>2.- Evaluación de la calidad de los aceites obtenidos mediante los distintos tratamientos</li> <li>3. Validación a escala piloto de los resultados obtenidos</li> <li>4. Difusión del proyecto y de los resultados obtenidos</li> <li>5. Análisis de viabilidad técnico-económica de las tecnologías emergentes testadas</li> </ol> <p>Se pueden identificar los siguientes efectos u objetivos del proyecto:</p> <p><b>Objetivo general:</b> Validación de tecnologías emergentes (Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje y Ultrasonidos) para el incremento del rendimiento en la extracción del aceite de oliva virgen extra</p> <p><b>Objetivos tecnológicos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evaluación del efecto de los distintos tratamientos de Pulsos eléctricos de alto voltaje y Ultrasonidos y en el tiempo de precalentamiento de la masa de aceituna y en el rendimiento final de aceite de oliva</li> <li>2. Optimización de los parámetros del proceso para la obtención de los máximos rendimientos de extracción</li> <li>3. Mejora de la calidad físico-química, nutricional y sensorial del aceite de oliva virgen extra obtenido mediante pulsos eléctricos de alto voltaje y Ultrasonidos, por incremento de la extracción de componentes minoritarios (polifenoles, tocoferoles, etc)</li> </ol> <p><b>Objetivos empresariales:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Incremento de la capacidad productiva de la almazara (por un menor tiempo de residencia de la pasta en la batidora y por aumento del rendimiento de extracción)</li> <li>2. Disminución de los costes de producción (costes térmicos derivados del calentamiento de la masa)</li> <li>3. Incremento de la competitividad de las almazaras Riojanas por incremento de la calidad del aceite de oliva obtenido y por un menor coste de producción</li> </ol>
<b>EFFECTOS ESPERADOS A ALCANZAR</b>	
<b>Nº MIEMBROS DEL GO</b>	3



**Unión Europea**  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



**Gobierno  
de La Rioja**



**IDi-A**



**RRN**  
Red Rural Nacional

<p><b>BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS SOCIOS</b></p>	<p><b>PARTICIPANTES– BENEFICIARIOS DE AYUDA PDR:</b></p> <p><b>CRDOPAR.</b>-El Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja es una entidad pública de derecho privado que gestionar la marca de calidad del aceite de oliva riojano y entre sus competencias figura la promoción y la mejora de la competitividad de los miembros de la DOP. La representatividad del sector es muy amplia ya que cuenta con 750 olivicultores, 14 almazaras y 70 comercializadores .</p> <p><b>AIDISA.</b>- La Asociación para la Investigación, Desarrollo e Innovación del Sector Agroalimentario (AIDISA) que gestión el Centro Tecnológico Alimentario, CTIC-CITA, es una entidad privada de I+D+i sin ánimo de lucro, especializada en el sector agroalimentario, en concreto en las áreas de innovación de producto, procesos, estudios de consumidores, calidad y seguridad alimentaria y conservación.</p> <p><b>PARTICIPANTE NO BENEFICIARIO:</b></p> <p><b>SERVICIÓN DE INVESTIGACIÓN VITIVINÍCOLA.- Sección de Gestión de Medios Agrarios.</b>- Esta unidad administrativa, dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, presta apoyo y colaboración en todas las áreas de trabajo relacionadas con la innovación en viticultura (cultivo y proceso), olivar y almendro. En el área de olivicultura destaca las investigaciones realizadas para la identificación de variedades tradicionales del olivar riojano y el potencial investigador que permite la almazara institucional ubicada en La Grajera</p>
<p><b>SECTOR OBJETIVO DEL GRUPO (Agricultura, Ganadería, Silvicultura, Industria Alimentaria, etc)</b></p>	<p>Sector olivarero y oleícola de La Rioja</p>
<p><b>OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE</b></p>	
<p><b>CORREO DE CONTACTO</b></p>	<p>info@aceitedelarioja.com</p>