



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



**Gobierno
de La Rioja**



RRN
Red Rural Nacional

Programa de Desarrollo Rural de La Rioja

<p>NOMBRE DEL GRUPO OPERATIVO (GO)</p>	<p>PROLIVE-RIOJA-NUEVAS TECNOLOGÍAS DE EXTRACCIÓN</p>
<p>AÑO DE CREACIÓN</p>	<p>2017</p>
<p>DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS PLANTEADOS POR EL GRUPO OPERATIVO</p>	<p>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. 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"> 1.- Optimización de las condiciones de tratamiento de PEAV y US y cálculo de los rendimientos del proceso. 2.- Evaluación de la calidad de los aceites obtenidos mediante los distintos tratamientos 3. Validación a escala piloto de los resultados obtenidos 4. Difusión del proyecto y de los resultados obtenidos 5. Análisis de viabilidad técnico-económica de las tecnologías emergentes testadas
<p>EFFECTOS ESPERADOS A ALCANZAR</p>	<p>Se pueden identificar los siguientes efectos u objetivos del proyecto:</p> <p>Objetivo general: 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>Objetivos tecnológicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 2. Optimización de los parámetros del proceso para la obtención de los máximos rendimientos de extracción 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) <p>Objetivos empresariales:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) 2. Disminución de los costes de producción (costes térmicos derivados del calentamiento de la masa) <p>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</p>



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



**GOBIERNO
DE ESPAÑA**

**MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE**



**Gobierno
de La Rioja**



RRN
Red Rural Nacional

Nº MIEMBROS DEL GO	3
BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS SOCIOS	<p>PARTICIPANTES– BENEFICIARIOS DE AYUDA PDR:</p> <p>CRDOPAR.-El Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja es una entidad pública de derecho privado que gestiona 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>AIDISA.- La Asociación para la Investigación, Desarrollo e Innovación del Sector Agroalimentario (AIDISA) que gestiona 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>PARTICIPANTE NO BENEFICIARIO:</p> <p>SERVICIÓN DE INVESTIGACIÓN VITIVINÍCOLA.- Sección de Gestión de Medios Agrarios.- 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. Además esta sección contará con la colaboración del personal del Laboratorio Regional de La Grajera, perteneciente también a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja, con quienes trabajan de forma habitual en las campañas de la oliva.</p>
SECTOR OBJETIVO DEL GRUPO (Agricultura, Ganadería, Silvicultura, Industria Alimentaria, etc)	Sector olivarero y oleícola de La Rioja
OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE	
CORREO DE CONTACTO	info@aceitedelarioja.com