

FICHA TÉCNICA ORUJO GRASO SECO

Según la **definición del Comité Oleícola Internacional, COI**, en su “Guía de Gestión de la Calidad de la Industria de Extracción de Aceite de Orujo de Oliva”, Referencia: T33.1/Doc. Nº4, 2006:

El **orujo de oliva** es el subproducto resultante de la elaboración del aceite de oliva virgen en las almazaras, obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea L.*) únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite.

El **orujo graso húmedo** está constituido por la pulpa, la piel, la almendra y el hueso de la aceituna y por una cantidad variable de agua de vegetación y de aceite en función del sistema de elaboración de aceite de oliva virgen utilizado, de la calidad de las aceitunas tratadas por la almazara y de su equipamiento:

El **orujo graso seco** es el orujo graso húmedo secado en un secadero.

Proceso de secado del orujo: Operación realizada mediante el paso de una corriente de aire caliente aplicada al orujo en un secadero rotativo (tromel), para rebajar su índice de humedad en torno al 10%; la temperatura del orujo al final del secado no deberá superar los 70-80°C.

La función del secado es detener la fermentación del orujo y permitir la extracción para obtener un producto de calidad.

Característica medias de la analítica del orujo graso seco:

	Media	Horquilla
Acidez (en ácido oleico, UNE 55011)	4,89%	3-12%
Humedad	12,26%	8-14%
Grasa tal cual (Soxhlet, UNE 55032)	7,76%	5-10%
Grasa sobre el 25% de humedad	6,64%	5-9%

Nota: media obtenida sobre análisis practicado sobre la muestra sin moler

Sin más esperando que la información sea de tu interés recibe un cordial saludo



Fdo: Joaquín López López
Director de ANEAO