



oliveCEPT®

Le concept 25.25

Comment obtenir de l'huile  
d'olive extra-vierge  
de qualité

## 25 • 25 CONCEPT

### CONTENU

- Introduction
- Le Concept - 25•25
- Le cas - One & Olive
- Résultats - une efficacité optimale de la production avec oliveCEPT®

# Introduction/

**oliveCEPT®** - un puissant coup de pouce durable et économique dans l'extraction d'huile d'olive

CEPT® est une technologie brevetée, inventée par la société Suédoise OptiCept Technologies.

Elle offre une approche durable et écologique de la production, qui permet de réduire les déchets organiques, de prolonger la durée de conservation, d'améliorer et de préserver la qualité du produit en question, comme l'huile d'olive.

Son principe est basé sur le traitement par champs électriques pulsés (CEP) de moyenne intensité, produits par un générateur, sous forme de pulsations de très courte durée (de l'ordre de la microseconde) avec des fréquences et des durées variables. En raison de ces pulsations courtes et contrôlées, un échauffement excessif et les réactions électrolytiques indésirables sont évités.

Le plus intéressant est indéniablement ses effets sur le produit - une huile d'olive extra-vierge d'une qualité inégalée. Une qualité 25.25.

OliveCEPT® permet de traiter la pâte d'olive au moyen de pulsations électriques maîtrisées, ce qui améliore à la fois la qualité et le rendement de la production d'huile d'olive extra vierge (EVOO).

L'installation d'oliveCEPT® dans la phase initiale du processus, juste après le broyeur et avant le malaxeur, offre un certain nombre d'avantages en termes de rendement d'extraction et de qualité du produit final, avec des résultats fiables à l'appui.

La technologie est de plus économe du point de vue énergétique, car elle ne consomme qu'entre 3,2 kW et 9,2 kW selon la capacité de traitement.

# oliveCEPT® -effets de la technologie de pointe

La technologie de pointe CEPT® est découverte par de plus en plus de producteurs d'huile d'olive à travers le monde - qui apprécient grandement la qualité, la durabilité et l'efficacité de ce processus innovant.

OliveCEPT® offre, en effet, de nombreux avantages :

- 5-15% d'augmentation du rendement de l'extraction de l'EVOO
- 30% d'augmentation des vitamines et des composés phénoliques (polyphénols).
- Qualité d'extraction à froid
- Moins de déchets organiques
- Faible consommation d'énergie
- Durée de conservation plus longue



# 25•25/

## Le standard supérieur de l'huile d'olive extra vierge (EVOO)

### 25•25 CONCEPT

Le Concept 25.25 est le standard que nous garantissons à nos clients. Cela signifie qu'avec le système **oliveCEPT®** intégré à la ligne de production d'huile d'olive, nous permettons au moulin de :

- **Maintenir la température du processus à  $\leq 25^{\circ}\text{C}$**
- **Avec un temps de malaxage de 25 minutes maximum**

La température de traitement et le temps de malaxage peuvent être réduits à des valeurs minimales absolues qui permettent une véritable « extraction à froid » dans un processus de production continu.

**OliveCEPT®** libère plus d'huile à n'importe quelle température, donnant au moulin la flexibilité d'ajuster le temps de malaxage selon les caractéristiques spécifiques des olives et les standards de qualité cible de l'EVOO produite.

**oliveCEPT®** libère beaucoup plus d'huile qu'un malaxeur classique. Un petit malaxeur reste néanmoins nécessaire dans le processus d'extraction pour permettre le regroupement des gouttelettes d'huile et favoriser ainsi une bonne homogénéisation de l'huile d'olive.

Cette dernière étape a un impact considérable sur l'efficacité du décanteur.

**oliveCEPT®** permet, par conséquent, lorsqu'il est installé juste après le broyeur et avant le malaxeur, de réduire de moitié le temps total de malaxage.

La pâte d'olive traitée par **oliveCEPT®** n'est en fait conservée dans le malaxeur que le temps d'obtenir une bonne homogénéisation de l'huile d'olive.

## Le Cas/

# Obtention de la norme 25.25 au moulin One & Olive en Grèce

Le moulin One & Olive, est un producteur grec bien établi dans la région de Kalamata, dans le Péloponnèse.

Il s'agit d'un moulin familial établi depuis 1896.

Aujourd'hui, l'entreprise est dirigée par la 5ème génération.

Elle dispose de deux unités de production et d'emballage dans les villages de Messi et Trikorfo dans le sud du Péloponnèse.

One & Olive a installé un système **oliveCEPT®** Modèle ODIN - Twin System pour traiter une capacité supérieure à 10.000 kg/h d'olives dans le moulin de Manessi.



# Obtention de la norme 25 25 au moulin One & Olive en Grèce

Les objectifs fixés pour One & Olive étaient les suivants :

- Augmenté le rendement de l'EVOO
- Améliorer la qualité de l'huile d'olive.
- Production continu en réduisant le temps de malaxage.

## Info: One & Olive

### Variété:

Koroneiki

### Processus:

L'extraction à froid (cold milling), à 27°C et 35-45 minutes du malax.

### Capacité:

12 t/h, ligne d'extraction à une ou deux phases

### Saison du production:

2 - 3 mois



# Résultats/

## La qualité vs la quantité n'est plus un dilemme

L'évaluation des performances au moulin One & Olive basée sur des échantillons prélevés pendant 4 semaines de production continue en 2020-2021 a permis d'arriver aux constats suivants :

*Le temps de malaxage a pu être réduit considérablement, de 45 minutes à 5 minutes, (avec oliveCEPT®) sans affecter négativement le rendement en huile.*

Efficacité, performances maximales et qualité supérieure de l'huile d'olive sont des améliorations garanties par oliveCEPT®.

Le moulin One & Olive n'est pas le seul producteur à obtenir ce type de succès. Il s'agit plutôt d'une confirmation des résultats antérieurs lors de l'évaluation d'oliveCEPT® dans les moulins de St. Apostoles (Grèce) et de La Balméenne (France) où le rendement en volume d'extraction a été augmenté même avec un temps de malaxation de 25 minutes.



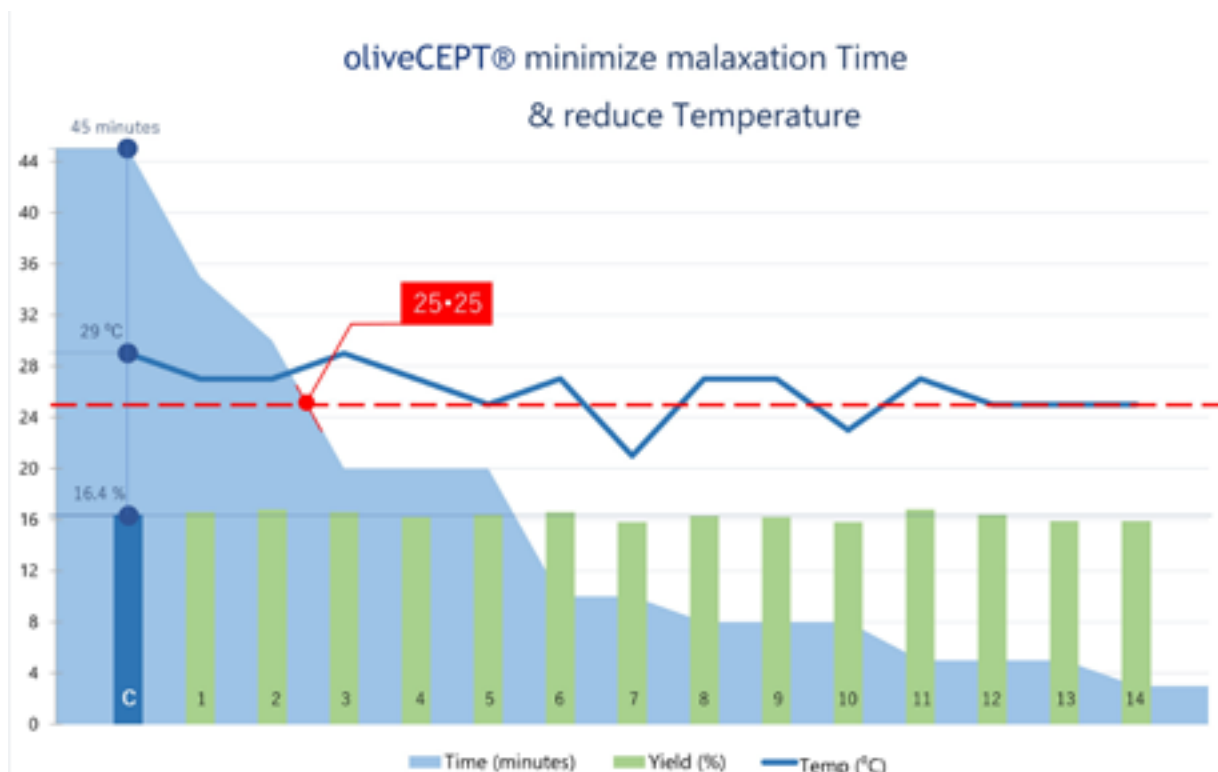


# Résultats/

## Efficacité optimale de la production avec oliveCEPT®


En utilisant des impulsions électriques pour briser les parois cellulaires des olives, il est possible de drainer plus d'huile de l'intérieur de la chair du fruit.

oliveCEPT® a amélioré les caractéristiques organoleptiques de l'huile d'olive produite sans affecter négativement le volume de production. L'huile produite était meilleure quant à sa couleur, son fruité, son amertume et son piquant ; tous des facteurs de qualité très importants de l'EVOO. Mais surtout, oliveCEPT® a démontré qu'il peut améliorer le processus de production en réduisant conséquemment aussi bien le temps que la température de malaxage. Ces deux effets constatés sont d'une importance capitale.



# Pourquoi 25•25/

## Efficacité optimale de la production avec oliveCEPT®



Le Concept oliveCEPT® 25•25 fournit des conditions optimales pour une production efficace, des performances maximales et une qualité d'huile d'olive supérieure en appliquant une température de processus de 25 degrés Celsius pendant 25 minutes de malaxation.

### Pourquoi 25•25 ?

La température n'influence pas le fonctionnement et les effets d'oliveCEPT®.


Toutefois, elle affecte le processus de séparation dans le décanteur où la différence de densité des principaux composants de la pâte d'olive est le facteur critique.

D'autre part, les malaxeurs traditionnels, dans la plupart des cas, n'offrent pas les conditions optimales de coalescence.

En fait, leur conception et leur technologie sont restées fondamentalement les mêmes depuis plus d'un demi-siècle.

Ainsi, si oliveCEPT® permet une véritable « extraction à froid » et un processus de production en continu optimal, un compromis doit toujours être trouvé pour obtenir les meilleurs résultats.

L'amélioration d'une ligne d'extraction traditionnelle à l'aide d'oliveCEPT® et l'application du concept 25 • 25 sont la principale étape d'optimisation de l'efficacité de la production et de la qualité de l'huile d'olive. Les niveaux de rendement en huile sont ainsi davantage sécurisés et maximisés.



# Entrez dans l'ère de l'extraction optimale de l'huile d'olive !

Adoptez la norme **25•25** pour une meilleure EV00

Découvrez comment votre entreprise pourrait optimiser sa production et obtenir une qualité et une efficacité supérieures.

**Nous serions heureux de vous fournir une présentation personnalisée!**



**Johan Jaouad Malki Jepsen**  
Innovolta Technologies

[contact@innovolta.tech](mailto:contact@innovolta.tech)  
[www.innovolta.tech](http://www.innovolta.tech)



**Vassilis Smoilis**  
OptiCept Technologies

[vassilis.smoilis@opticept.se](mailto:vassilis.smoilis@opticept.se)  
[www.opticept.se](http://www.opticept.se)



**Anas Mouline**  
Innovolta Technologies

[contact@innovolta.tech](mailto:contact@innovolta.tech)  
[www.innovolta.tech](http://www.innovolta.tech)