

REFINACIÓN

En ocasiones, por defectos en alguno de los procesos o por la mala calidad de las aceitunas los aceites vírgenes se obtienen con una acidez muy elevada y color y sabor raro, pasando a formar parte de los aceites lampantes. Para corregir estos errores se lleva a cabo la refinación, que puede ser de dos tipos:

- Refinación clásica alcalina: se usa sosa para la depuración. Consta de tres pasos:

- Desgomado con ácido cítrico o fosfórico para eliminar los hidratos de carbono, proteínas, resinas y fosfolípidos (lecitina) mediante la formación de un sedimento fácilmente eliminable por precipitación y que recibe el nombre de lecitina.

- Neutralización con la sosa cáustica, formando jabones al saponificarse con los ácidos grasos libres posteriormente eliminados por centrifugación.

- Blanqueado con arcilla o carbón para eliminar los carotenoides, minerales y otras sustancias.

- Refinación física: mediante agua ácida a una temperatura elevada.