

## Denocciolatura controllata delle olive

In occasione di Enoliexpo, **Oleificio Cericola**, attraverso la divisione Leone Group, specializzata nella fornitura di denocciolatrici avanzate e servizi di assi-

stenza tecnica per i frantoi, ha presentato la tecnologia Moliden-Leone, un sistema brevettato di denocciolatura controllata che introduce un approccio evoluto



La produzione di nocciolino dalla denocciolatura delle olive all'Oleificio Cericola.

rispetto alle tecniche tradizionali di frangitura.

A differenza dei sistemi convenzionali, che prevedono la rimozione completa del nocciolo con possibili ripercussioni sull'efficienza estrattiva, questa tecnologia consente di frangere le olive recuperando solo una quota variabile di nocciolino. In questo modo viene mantenuta l'azione meccanica dei solidi nelle fasi successive di lavorazione, come gramolatura e centrifu-

gazione, con un miglioramento dell'intero processo. I risultati delle sperimentazioni condotte dalle università di Bari, Foggia e Perugia evidenziano un aumento dell'efficienza di estrazione dell'olio fino all'85,9%, superiore rispetto ai sistemi tradizionali, insieme a un miglioramento qualitativo dell'olio extravergine. In particolare, si osserva un incremento rilevante dei fenoli totali e delle aldeidi aromatiche, composti che contribuiscono alle

caratteristiche sensoriali tipiche, come le note di erba fresca.

La tecnologia Moliden-Leone si distingue anche per una maggiore efficienza energetica, con consumi inferiori rispetto alle linee tradizionali basate su frangitore e separatore nocciolino-sansa. Questo si traduce in una riduzione delle emissioni di anidride carbonica associate al processo produttivo, con benefici concreti in termini di sostenibilità lungo tutta la filiera.

[www.oleificiocericola.com](http://www.oleificiocericola.com)