

Agro Sevilla patenta un método de relleno de pasta de pimiento para aceitunas con más sabor y menor coste e impacto ambiental



Noticias

El nuevo método permite elaborar la pasta de pimiento en tiempo real en el mismo momento en el que se deshuesa y se inyecta en la aceituna para rellenarla

El grupo Agro Sevilla, primer productor, envasador y exportador mundial de aceituna de mesa, ha patentado un método de relleno de pasta de pimiento para aceitunas con mejores características organolépticas y que permite un ahorro de costes y la eliminación de emisiones contaminantes. El método patentado es resultado de un proyecto de I+D+i desarrollado por Agro Sevilla con financiación de Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA) y en colaboración con la Universidad de Córdoba.

El director industrial de Agro Sevilla, Carlos Mateos, afirma que con este proyecto se ha conseguido “mejorar organolépticamente la pasta de pimiento de las aceitunas rellenas, reducir vertidos que se generan por el transporte de la pasta y reducir los costes del proceso”.

En el proyecto, Agro Sevilla contó con la colaboración de dos grupos de investigación de la Universidad de Córdoba (el grupo de Higiene Bromatológica y el grupo de Biotecnología de plantas superiores y algas verdes).

Uno de los grandes avances del sistema patentado es que se ha conseguido la elaboración de la pasta de pimiento en tiempo real en el mismo momento en que deshuesa y se inyecta en la aceituna para rellenarla, para lo que se ha desarrollado una maquinaria de deshuesado y relleno específica.

Gracias a este proyecto, Agro Sevilla ha conseguido su propia pasta de pimiento adaptable a la textura, color y sabor que demande el cliente, además de atajar los problemas ambientales derivados de la eliminación de las salmueras en las que se almacenaba y transportaba la pasta. Según el director industrial de Agro Sevilla, “se ha conseguido una mejora en la calidad organoléptica”, ya que el color y sabor del relleno por inyección es más intenso.

El sistema patentado ha conseguido además minimizar la dependencia de proveedores externos y una reducción de los espacios de almacenamiento.

Desde el punto de vista comercial, Mateos afirma que “parte de esta experiencia nos ha servido de plataforma para la elaboración de otras pastas para rellenos por especialidades (naranja, limón...) con lo que estamos elaborando una carta de productos, dentro de la gama de rellenos pro inyección, que abren nuevas oportunidades de negocio”.

El Agro Sevilla grupo es el primer productor y exportador de aceituna de mesa de España y uno de los principales exportadores españoles de aceites de oliva, con unas ventas superiores a 172 millones de euros en 2014, de las que el 93% corresponden a exportación. Agro Sevilla es una cooperativa de segundo grado integrada por diez cooperativas olivareras, que representan a unos 4.000 agricultores. Dispone de fábricas en España y Chile, así como filiales distribuidoras en Estados Unidos e Italia.

Redacción

