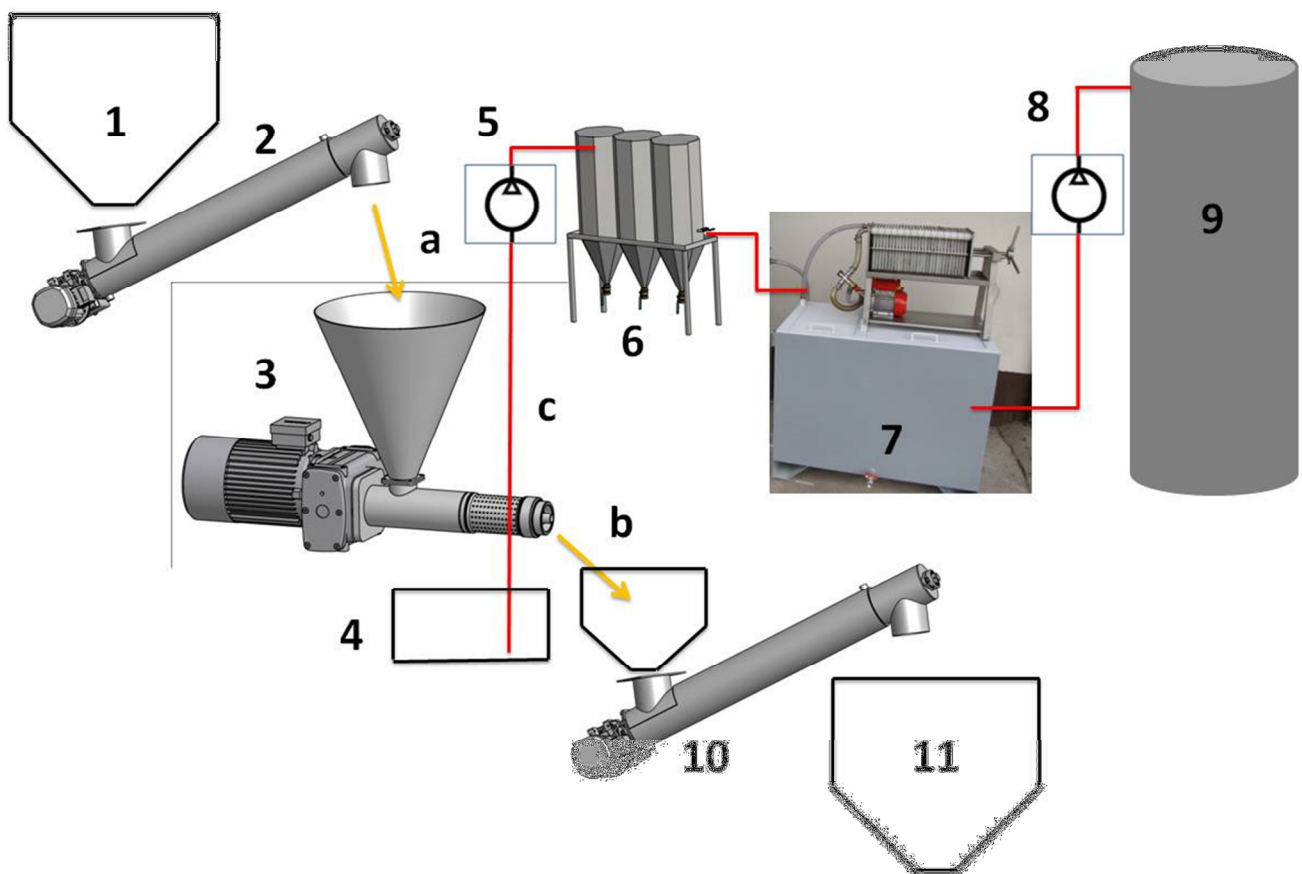


MIKROOLJARNA ZA DECENTRALIZIRANO PROIZVODNJO RASTLINSKEGA OLJA – AIS 100

Mikrooljarne proizvajajo olje s hladnim stiskanjem semena oljnic. Za stiskanje se lahko uporabi seme oljne ogrščice, sončnice, lana, sezama, maka, konoplje itn. Postopki decentralizirane proizvodnje so enostavni in ne zahtevajo posebnega nadzora, velike količine energije ter vložka v drage tehnologije. Ob proizvodnji olja nastaja še krma za prehrano živali (oljne pogače ali oljni peleti).

Tehnologija oljarne



- | | | |
|---------------------------------|---|------------------------------|
| 1 – Zalogovnik za seme | 5 – Črpalka za črpanje olja v separator | 9 – Rezervoar za olje |
| 2 – Transporter semena | 6 – Težnostni separator za ločevanje grobih delcev | 10 – Transporter za pogačo |
| 3 – Preša | 7 – Tlačni ploščni filter s črpalko in vmesnim rezervoarjem | 11 – Silos za pogači |
| 4 – Rezervoar za olje pod prešo | 8 – Črpalke | a – Seme b – Pogača c – Olje |

Mehanska ekstrakcija rastlinskega olja

Osnovo mikrooljarne predstavlja mehanska stiskalnica vijačnega tipa. Med procesom stiskanja iz stiskalnega dela kontinuirano teče olje v poseben rezervoar, kjer se opravi grobo čiščenje olja od mehanskih delcev. Dovajanje posebne toplote za segrevanje semena ali samega stroja ni potrebno.



Čiščenje rastlinskega olja

V prvi fazi se s postopkom sedimentacije, filtracije ali kombinacije obeh olje mehansko očisti prisotnih nečistoč. Pri čiščenju olja s pomočjo filtracije se olje pripravi v homogenizacijskem rezervoarju, iz katerega se črpa skozi filter.

Filtracija omogoča hitrejše čiščenje olja, potrebuje zelo malo prostora in povzroča minimalno izgubo olja, medtem ko je postopek sedimentacije cenejši.

Kmetijski inštitut Slovenije, Oddelek za kmetijsko tehniko in energetiko, Hacquetova ulica 17, 1000 Ljubljana
T: 01 280 52 62, E: info@kis.si

Laboratorij za kmetijsko tehniko in energetiko, Grajska cesta 1, Loka pri Mengšu, 1234 Mengeš
T: 01 280 51 02, 01 280 51 00, 01 280 52 24
E: viktor.jejcic@kis.si, tone.godesa@kis.si, tomaz.poje@kis.si

www.kis.si