

## Resumen

El objetivo de la presente tesis es evaluar el efecto de la aplicación de coadyuvantes durante la segunda centrifugación en el rendimiento del proceso y en las características del aceite obtenido. Para ello, se ha comparado en cuatro ensayos la adición de: talco, arcillas caoliníticas y enzimas a concentraciones de 0.5%, 1% y 1ml/kg respectivamente y un testigo sin coadyuvantes. En cada ensayo se ha analizado el contenido graso del orujo, así como la calidad y composición de los aceites obtenidos. De los resultados se desprende que la aplicación de coadyuvantes tecnológicos durante la segunda centrifugación es recomendable solamente en los épocas tempranas ya que en el caso de fruto maduros y procedentes del suelo no mejoraron la recuperación del aceite obtenida en la segunda centrifugación. Para la calidad, se produce una degradación del aceite, como consecuencia de la segunda extracción, que tiene un efecto más marcado fundamentalmente cuando el fruto empleado muestra alteraciones graves.

## Abstract

The objective of this thesis is to evaluate the effect of the application of adjuvants during the second centrifugation on the performance of the process and on the characteristics of the oil obtained. For this, the addition of talc, kaolinitic clays and enzymes at concentrations of 0.5%, 1% and 1ml / kg respectively, and a control without adjuvants, was compared in four tests. In each test the fat content of the pomace was analyzed, as well as the quality and composition of the oils obtained. From the results it is clear that the application of technological aids during the second centrifugation is recommended only in the early stages of maturation since in the case of ripe fruit and fruit from ground they did not improve the recovery of the oil obtained in the second centrifugation. About quality, there is a degradation of the oil, as a consequence of the second extraction, which has a more marked effect fundamentally when the fruit used shows serious alterations.