

LABORATORIO OLEARIO

italtec
Technical Training Systems

MADE IN ITALY • FABBRICATO IN ITALIA •



PRESENTAZIONE

Il laboratorio è stato ideato per offrire un'esperienza immersiva e realistica centrata sulla trasformazione agroalimentare e, in particolare, sul processo di produzione dell'olio extravergine di oliva, unendo la fase di trasformazione con quella di analisi qualitativa.

Gli studenti possono seguire passo per passo l'intero ciclo produttivo, **dalla lavorazione delle olive fino alla valutazione dei parametri chimici dell'olio**, utilizzando strumenti professionali.

L'attività didattica si sviluppa in due ambiti distinti:

- uno dedicato alla **spremitura a freddo delle olive** attraverso un mini frantoio;
- l'altro focalizzato **sull'analisi dei principali indicatori di qualità dell'olio**, come il livello di acidità e il contenuto di perossidi.

L'esperienza mira a integrare conoscenze scientifiche, tecnologiche e nutrizionali, con competenze pratiche relative ai processi di trasformazione alimentare.

Un luogo dove teoria e pratica finalmente si incontrano, dove quello che si studia in classe prende forma attraverso apparecchiature vere ed attività di gruppo.

Tutte le apparecchiature proposte progettate e costruite in Italia e non sono prodotti d'importazione.

Copyright © 2025 – italtec T.T.S. S.r.L. All right Reserved • We reserve the right to change these specifications without notice
ITALTEC Technical Training Systems S.r.l. • 20129 MILANO ITALIA - Via Galvano Fiamma, 32 • Tel. +39 02.90721606
e-mail: italtec@italtec.it - www.italtectts.it - www.italtec.it



OBIETTIVI

L'obbiettivo di questo laboratorio è di fornire agli studenti un'esperienza laboratoriale strutturata, **orientata alla comprensione e alla sperimentazione diretta delle fasi produttive** e di controllo qualità promuovendo l'approccio interdisciplinare tra scienze, tecnologia ed educazione alimentare.

In modo più dettagliato, consente di raggiungere i seguenti obbiettivi specifici:

- **Acquisire una comprensione approfondita** del ciclo produttivo dell'olio extravergine di oliva utilizzando macchinari professionali per le fasi di:
  - defogliazione;
  - lavaggio;
  - frangitura;
  - filtrazione
- Effettuare analisi chimiche qualitative per la valutazione dell'acidità, del contenuto di
- perossidi e dei polifenoli;
- Sviluppare competenze pratiche e trasversali nei settori dell'agroalimentare e della chimica applicata;
- Assimilare le buone pratiche di igiene e sicurezza alimentare;
- Sviluppare abilità manuali, operative e collaborative.

Il laboratorio è pensato per studenti della scuola superiore, in particolare per indirizzi scientifici, tecnologici e professionali, ma può essere adattato anche ad altri contesti scolastici o formativi.

É un potente mezzo che consente di insegnare agli studenti in modo divertente, concreto e coinvolgente ossia "**imparando facendo**"!

Copyright © 2025 – italtec T.T.S. S.r.L. All right Reserved • We reserve the right to change these specifications without notice
ITALTEC Technical Training Systems S.r.l. • 20129 MILANO ITALIA - Via Galvano Fiamma, 32 • Tel. +39 02.90721606
e-mail: italtec@italtec.it - www.italtectts.it - www.italtec.it



APPARECCHIATURE

Qtà.	Descrizione
1	MINI FRANTOIO: DA 80 KG/H, DOTATO DI UN FRANGITORE A COLTELLI, DI UNA GRAMOLA ORIZZONTALE CONTINUA E DI UN DECANTER A 2 FASI DI NUOVA GENERAZIONE. MONTA UN INVERTER PER LA REGOLAZIONE DEI GIRI DEL FRANGITORE E DELL'IMMISSIONE PASTA, UN FLUSSIMETRO DI DOSAGGIO ACQUA, IL KIT DI LAVAGGIO CILINDRO, IL RISCALDAMENTO DELLE GRAMOLE CON SENSORE TEMPERATURA E VISUALIZZATORE SUL QUADRO E L'INVERTER PER LA REGOLAZIONE DELLA VELOCITÀ DELLA COCLEA D'IMMISSIONE PASTA AL DECANTER.
1	VASCHETTA DI RICEVIMENTO OLIO CON FILTRO A 20 PIASTRE
1	GRUPPO PER DEFOGLIATURA, LAVAGGIO ED ELEVAZIONE IN INOX DA 120 KG/H.
1	QUADRO COMANDI
1	KIT PER LA MISURA DELL'ACIDITÀ
1	FOTOMETRO PER ANALISI PEROSSIDI 0-25 MEQ O2/KG
1	ANALIZZATORE PROFESSIONALE PER ACIDITÀ, PEROSSIDI, POLIFENOLI, ZUCCHERI DOTATO DI LCD TOUCHSCREEN, MEMORIA INTERNA, STAMPANTE INTEGRATA, USB, PORTA ETHERNET, WIRELESS
1	SENSORE DI TEMPERATURA SMART BLUETOOTH WIRELESS

LABORATORIO OLEARIO

Copyright © 2025 – italtec T.T.S. S.r.L. All right Reserved • We reserve the right to change these specifications without notice
ITALTEC Technical Training Systems S.r.l. • 20129 MILANO ITALIA - Via Galvano Fiamma, 32 • Tel. +39 02.90721606
e-mail: italtec@italtec.it - www.italtectts.it - www.italtec.it