

## 1.2. HAM ZEYTİNYAĞI VE PRİNA YAĞI ÜRETİMİ : (NACE GRUP :10.41)

2015/238-1

**Kontinü Sistem** :Yıkama, yaprak ayırma, kırma, yoğurma, sıkma, yağ ve su ayırma ünitelerinden müteşekkil kontinü sistem çalışan tesislerde 24 saat 100 gün çalışması esas alınır. Kapasite makinaların özelliğine ve katalog değerlerine göre eksper heyetince tespit edilir, zeytinden % 20 – 25 zeytinyağı, % 50-60 yağlı prina alındığı kabul edilir. Kalan miktar kara su olarak kabul edilir.

Hidrolik preslerde 8 saatte ortalama 5000 kilogram zeytin işlenir, %20 - 35 zeytinyağı, % 35 - 46 yağlı prina alınır. Kampanya süresi 100 gündür. El mengenerinde 8 saatte ortalama 2000 kilogram zeytin işlenir, 400 kg. yağ (%20) ve 900 kg. yağlı prina (%45) alınır.

Prina yağı üretiminde, ekstraksiyon kazanlarının hacminin 2/3'ü kadar yağlı kuru prina konulduğu ve işlemin 8 saat devam ettiği, % 10 yağ alındığı kabul edilir. Kullanılan yağlı kuru prinanın % 1'i kadar trikloretilen, hegzan veya karbonsülfür zayıyatı hesap edilir.