

GUIDA D'USO



Il sistema di estrazione può essere utilizzato su un'ampia gamma di matrici alimentari: su **olive fresche, frutta secca** come noci, nocciole, noccioleline, mandorle, noce del Brasile, **semi di girasole** senza che sia necessario privarli del guscio.

Un'altra applicazione è la spremitura di **frutta e verdura**, per ottenere liquidi da analizzare.

Il sistema è studiato per procurarsi quantitativi di campione ridotti ma ampiamente sufficienti per poter eseguire test tramite gli strumenti della linea FoodLab di C D R.



Il sistema è composto da:

- Torchio
- Contenitore grande e piccolo
- Spatolina
- Provette per raccogliere l'alimento spremuto
- Centrifuga

Attenzione: non utilizzare mai il torchio senza aver introdotto nei contenitori il materiale da spremere

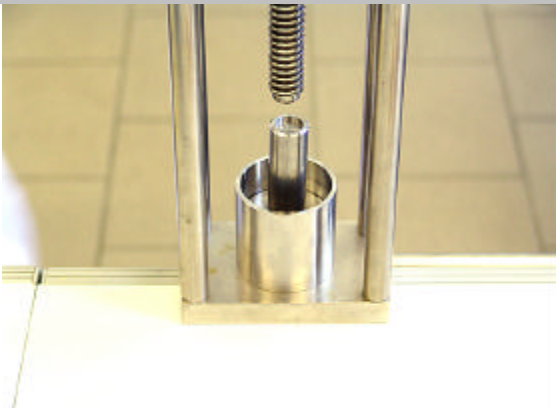
ESTRAZIONE OLIO da OLIVE fresche



Inserire 5-10 olive (in funzione della dimensione dell'oliva e del contenuto di olio) nel contenitore grande



Inserire il punzone corrispondente



Mettere il contenitore sotto la vite



Rivestire il contenitore con carta assorbente per evitare che eventuali schizzi raggiungano l'operatore e ruotare le leve in direzione oraria



Dopo aver terminato la spremitura delle olive, attendere alcuni secondi per permettere al liquido di affiorare.



Versare il liquido nella provetta e, aiutandosi con la spatolina, trasferire tutto l'impasto ottenuto nella cuvetta per centrifuga

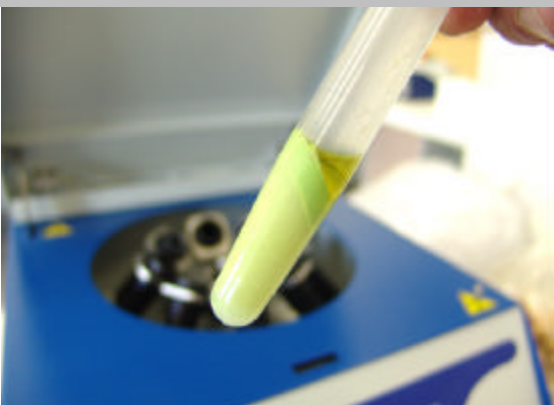


Per assicurare il corretto bilanciamento della centrifuga, versare, in una provetta vuota, una quantità d'acqua tale da raggiungere lo stesso peso di quella contenente il campione.

ATTENZIONE! Per un utilizzo sicuro dello strumento eseguire sempre questa operazione



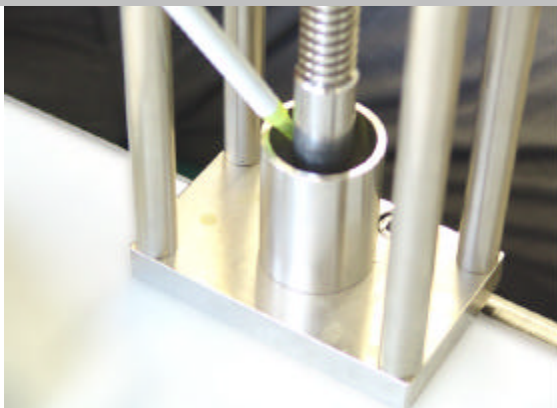
Caricare la centrifuga inserendo le due provette in posizioni contrapposte del rotore e avviare la macchina impostando una velocità di **4500 giri/minuto** per un tempo di **5 minuti** (i valori sono indicativi)



Prelevare con una pipetta il liquido ottenuto e procedere all'analisi con lo strumento di CDR

ESTRAZIONE OLIO da SEMI di GIRASOLE

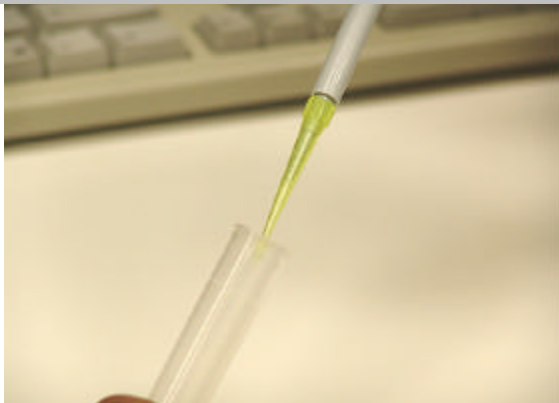
Mettere una piccola quantità di semi (10-15) nel contenitore piccolo



Inserire il punzone, mettere il contenitore sotto la vite. Ruotare le leve in direzione oraria. Dopo aver terminato la spremitura dei semi, attendere alcuni secondi per permettere all'olio di affiorare.



Prelevare il liquido con una pipetta (non in dotazione) e metterlo nella provetta da centrifuga



Centrifugare.

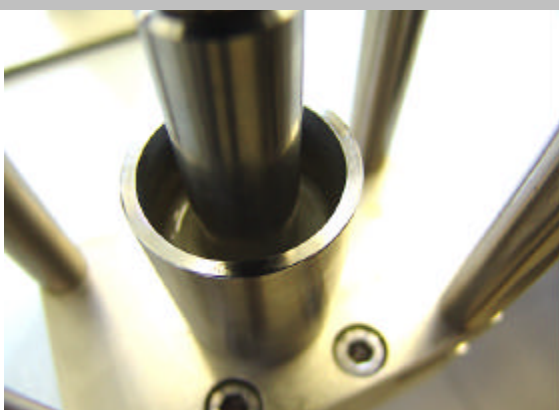
ATTENZIONE! Per un utilizzo sicuro della centrifuga leggere le istruzioni riportate nella sezione "ESTRAZIONE OLIO da OLIVE fresche".

Prelevare con una pipetta il liquido ottenuto e procedere all'analisi con lo strumento di CDR

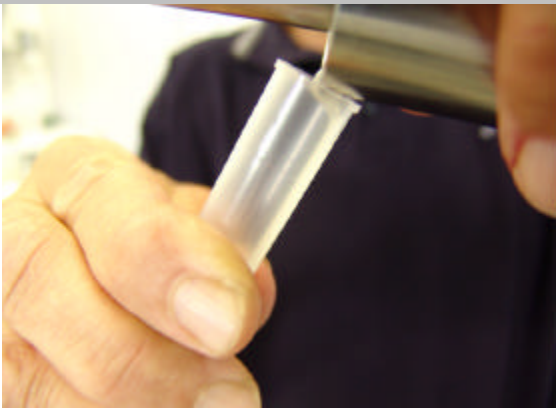
ESTRAZIONE OLIO da NOCCIOLINE



Mettere alcune (circa 10) noccioline private di buccia nel contenitore (grande oppure piccolo secondo la quantità di olio che si vuole estrarre).

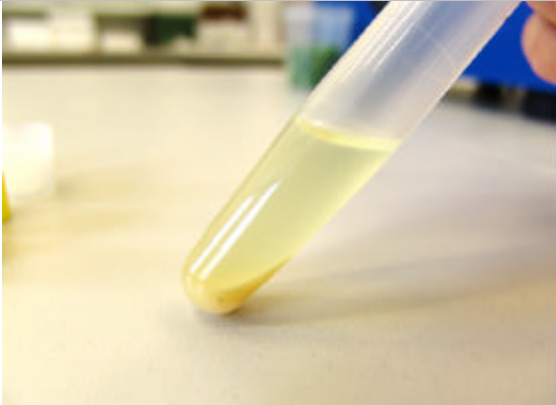


Inserire il punzone e muovere la leva per provocare la spremitura.



Versare il liquido ottenuto in una provetta e centrifugare.

ATTENZIONE! Per un utilizzo sicuro della centrifuga leggere le istruzioni riportate nella sezione "ESTRAZIONE OLIO da OLIVE fresche"



Il liquido, privato della parte solida può quindi essere utilizzato per eseguire le analisi di interesse attraverso la strumentazione CDR