

Δεν παράγεται έλαιο - λάδι; Τι πρέπει να κάνω;

Όλα τα προβλήματα στην Πρέσα - Μύλο παραγωγής ελαίου - λαδιού ψυχρής έκθλιψης δημιουργούνται από πολύ ξηρούς σπόρους - καρπούς. Η περιεκτικότητα σε υγρασία των προς άλεση σπόρων - καρπών με την Πρέσα - Μύλο παραγωγής ελαίου - λαδιού ψυχρής έκθλιψης θα πρέπει να είναι **10%**.

Χαρακτηριστικά των πολύ ξηρών σπόρων

Πώς θα καταλάβετε ότι οι σπόροι - καρποί δεν περιέχουν 10% υγρασία;

- Είναι πολύ δύσκολο να γυρίσετε την χειρολαβή.
- Το στερεό υπόλειμμα (ή κέικ) δεν εξέρχεται από το Πώμα D1.
- Δεν παράγεται έλαιο - λάδι.
- Η ροδέλα του κοχλία δείχνει ακραία φθορά.
- Μερικές φορές λίγο μαύρο έλαιο - λάδι εμφανίζεται στην οπή του κοχλία.
- Οι σπόροι - καρποί είναι αλεσμένοι σε πολτό.

1ος Τρόπος Διόρθωσης της Υγρασίας των Σπόρων - Καρπών

Χρησιμοποιήστε το πολυλειτουργικό εργαλείο με τα μετρικά κλειδιά, που παρέχεται στην βασική συσκευασία της Πρέσας - Μύλου παραγωγής ελαίου - λαδιού ψυχρής έκθλιψης, για να διορθώσετε την υγρασία των Σπόρων - Καρπών.

Το πολυλειτουργικό εργαλείο θα χρησιμοποιηθεί ως πλάστιγγα για να ζυγίσετε συγκεκριμένη ποσότητα σπόρων - καρπών:

- Γυρίστε την χειρολαβή ώστε η λαβή της να είναι προς τα μέσα πάνω στο τραπέζι (χωρίς βίδα στον άξονα).
- Τοποθετήστε το πολυλειτουργικό εργαλείο στην οπή που έχει η χειρολαβή.
- Βάλτε σε ένα σακουλάκι τους προς άλεση σπόρους - καρπούς.

- Κρεμάστε το σακουλάκι στην άκρη από το πολυλειτουργικό εργαλείο. Στο σωστό βάρος το χερούλι της μανιβέλας θα ανασηκωθεί τόσο ώστε να χωράνε τα δάχτυλα των χεριών σας από κάτω.
- Στην συνέχεια, προσθέστε 1 μεζούρα νερό (15 ml) και ανακατέψτε το νερό με τους σπόρους - καρπούς.
- Μετά από 48 ώρες (ή 24 ώρες αν οι σπόροι - καρποί είναι μικροί) οι σπόροι - καρποί στο σακουλάκι έχουν την κατάλληλη υγρασία για να παράγουν έλαιο - λάδι.

Ο τρόπος που περιγράφεται παραπάνω είναι ένας εμπειρικός τρόπος για την διόρθωση της υγρασίας των σπόρων - καρπών, που δεν χρειάζεται να έχετε ειδικό εξοπλισμό.

2ος Τρόπος Διόρθωσης της Υγρασίας των Σπόρων - Καρπών

Προκειμένου να επιτευχθούν τα καλύτερα αποτελέσματα, ο προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε υγρασία των σπόρων - καρπών είναι πολύ σημαντικός.

Ένας ακριβής τρόπος είναι:

- Ζυγίστε ακριβώς 100 γρ. των προς άλεση σπόρων - καρπών.
- Ξηράνετε τους σπόρους - καρπούς στον φούρνο στους 100 °C - 105 °C για 90 λεπτά.
- Οι ξηροί καρποί ξηραίνονται καλύτερα αν είναι σπασμένοι ή αλεσμένοι.
- Στον φούρνο το νερό εξατμίζεται και μένει μόνο το ξηρό προϊόν.
- Αφού έχετε ξηράνει τους σπόρους - καρπούς ζυγίστε τους ξανά και σημειώστε το βάρος.
- Αν οι σπόροι - καρποί είχαν υγρασία τότε το βάρος τους έχει μειωθεί.

- Αν το βάρος τους εξακολουθεί να είναι περίπου 100 γρ. αυτό σημαίνει ότι έχουν μικρή περιεκτικότητα σε υγρασία και για αυτό πρέπει να προσθέσουμε νερό.

Ζυγίστε ακριβώς 100 γρ. από τους σπόρους - καρπούς.

Αποξηράνετε τους στον φούρνο στους 100 °C - 105 °C για 90 λεπτά.

Βάρος σπόρων - καρπών μετά την ξήρανση στον φούρνο (σε γραμμάρια)	Ποσότητα νερού (ml) που πρέπει να προστεθεί ανά κιλό σπόρων - καρπών
100	100 ml/kg
99	90 ml/kg
98	80 ml/kg
97	70 ml/kg
96	60 ml/kg
95	50 ml/kg
94	40 ml/kg
93	30 ml/kg
92	20 ml/kg
91	10 ml/kg
90	Μην προσθέτετε νερό
89 ή λιγότερο	Οι σπόροι - καρποί έχουν μεγάλη περιεκτικότητα υγρασίας. Πρώτα ξηράνετε την παρτίδα των σπόρων - καρπών. Πάρτε νέο δείγμα 100 γρ. και καθορίστε την υγρασία ξανά.

Αφού προσθέσετε την κατάλληλη ποσότητα νερού, οι σπόροι - καρποί θα πρέπει να αποθηκευτούν σε πλαστικές σακούλες για τουλάχιστον 2 μέρες (48 ώρες) και μετά να τους χρησιμοποιήσετε για να παράγετε έλαιο - λάδι.

Φυσικά μικρότεροι σπόροι - καρποί θα απορροφήσουν το νερό γρηγορότερα, οπότε 1 μέρα αποθήκευσης (24 ώρες) αρκεί.