

## 2024年秋 搾油記録

順番	処理日	収穫時刻 (時)	抽出終了 時刻 (時)	原料品種	黒:青比	処理量 (g)	粉砕度	攪拌	遠心分離	収量 (ml)	重量換 算(g)	収率 (%)	濾過	備考
1	20241006	10:20	12:00	タラスコア80%、ルッカ15%、 ネバディオ5%	8:2	2800	Oster、普通	大なべ、stirio 60分	3本で2分、1分30 秒、計2回	170	153	5.5	○	ペーストは普通、黄緑色のオイル、攪拌は2.8~3kgまでが良い、遠心は2分1回で良い、2回やると不純物多くなる
2	20241010	14:20	15:45	シブレッシーノ100%	6:4	2800	Oster、よく回る	大なべ、stirio 60分	3本で2分、計1回	70	63	2.3	○	ペーストは水っぽく、柔らかく、白っぽい。黄緑色のオイル
3	20241021	9:50	12:00	モライオーロ70%、フラントイ オ30%	8:2	3000	Oster、重い	大なべ、stirio 60分、重い	3本で2分、1分30 秒、計2回	160	144	4.8	○	ペーストは重い。オイル2に水分1が分離。緑色のオイル
4	20241027	10:20	11:30	コレッジョラ50%、レッチーノ 45%、ネバディオ5%	7:3	3200	Oster、普通	大なべ、stirio 60分	3本で2分、1分30 秒、計2回	180	162	5.1	○	ペーストは白っぽい、粘度普通。オイル4に水分1が分離。黄緑色のオイル
5	20241028	14:50	16:00	ペンドリーノ30%、モライオー ロ30%、ピクアル30%、ルッカ 10%	8:2	2900	Oster、普通	大なべ、stirio 60分	3本で2分、1分30 秒、計2回	110	99	3.4	○	ペーストは赤紫、粘度普通。オイル1に水分1が分離。黄緑色のオイル
6	20241109	16:10	18:30	モライオーロ70%、ピクアル 10%、コラチナ10%、アーベ キーナ10%	7:3	3200	Oster、重い	大なべ、stirio 60分、重い	3本で2分、1分30 秒、計2回	150	135	4.2	△	ペーストは白っぽい、粘度重い。オイル3に水分1が分離。緑色のオイル
7	20241117	14:50	17:00	モライオーロ100%	6:4	3300	Oster、やや重い	大なべ、stirio 60分、やや重い	3本で2分、1分30 秒、計2回	150	135	4.1	○	ペーストは水分少ない。オイルのみの分離。緑色のオイル
8	20241124	14:40	16:30	モライオーロ70%、ピクアル3 0%	9:1	2800	Oster、よく回る	大なべ、stirio 60分、普通	3本で2分、1分30 秒、計2回	50	45	1.6	○	ピクアル完熟のため、ペーストは柔らかく濃い紫。黄緑色のオイル
	2024年合 計					24000				1040	936	3.9	○	今年もは10月中旬までかなり高温、夏の水不足。果実の登熟は少し早い。タラスコア、モライオーロ豊作。コラチナは今年も不作