

Title (en)
PROCESS FOR RECOVERING OLIVE OIL.

Title (de)
VERFAHREN FÜR DIE OLIVENÖLEXTRAKTION.

Title (fr)
PROCEDE D'EXTRACTION DE L'HUILE D'OLIVE.

Publication
EP 0616024 A1 19940921 (EN)

Application
EP 92919511 A 19920909

Priority
• JP 9201143 W 19920909
• JP 7260591 A 19910116

Abstract (en)
An olive oil which little undergoes any deterioration in quality can be obtained in a high yield by pitting olive fruits on a crusher and a strainer, adding 100 to 1,000 ppm of cellulase and optionally protease to the pitted fruits, stirring the mixture at 20 to 50 DEG C for 30 to 120 min to cause a reaction, and recovering separated oil.

Abstract (fr)
On peut obtenir à haut rendement une huile d'olive ne subissant pratiquement pas de détérioration de qualité en dénoyant les olives à l'aide d'un broyeur et d'un tamis, en ajoutant 100 à 1000 ppm de cellulase et éventuellement de protéase aux fruits dénoyautés, en agitant le mélange entre 20 et 50 °C de 30 à 120 minutes pour obtenir une réaction et en récupérant l'huile extraite.

IPC 1-7
C11B 1/00; **C11B 1/04**; **C11B 1/02**

IPC 8 full level
C11B 1/00 (2006.01); **C11B 1/02** (2006.01); **C11B 1/04** (2006.01); **C11B 1/10** (2006.01)

CPC (source: EP)
C11B 1/025 (2013.01)

Cited by
CN105255577A; DE10339010A1; AU747258B2; CN103113978A; WO9961568A1; WO2005021694A1; WO2005021695A1

Designated contracting state (EPC)
ES GR IT

DOCDB simple family (publication)
WO 9405750 A1 19940317; EP 0616024 A1 19940921; EP 0616024 A4 19940722; JP H0559390 A 19930309

DOCDB simple family (application)
JP 9201143 W 19920909; EP 92919511 A 19920909; JP 7260591 A 19910116