



21ª CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE PALMA DE ACEITE

21st International Oil Palm Conference

Tecnología alterna para el procesamiento del híbrido OxG en plantas de beneficio convencionales
Bismark Toscano García – Gerente de Extractoras, Grupo DANEC Ecuador

Abstract	Resumen
With the aim of restoring the efficiency of extraction plants that process hybrid fruit with ANA, we developed a piece of equipment called Fruit Softener, which generated clear benefits that formed the basis for other modifications that led us to a new conceptualization of the extraction process. We placed the Fruit Softener between the defruiting and digestion stages, in the main line that feeds all the digesters, achieving pre-maceration and the separation of a significant amount of liquor. As a result, the mass that continues on to the digesters has a lower liquid content and higher density, thus freeing up capacity in the digesters, where we also separate another amount of liquor from the bottom before entering the presses. Once these liquors were removed, the ratio of solids in the press increased and, as a result, we were able to restore the capacity of the presses to the values that were used with Guineensis fruit. We decided to combine the Fruit Softener liquor with the Digestor liquor, and by clarifying this emulsion, we were able to obtain unpressed CPO with better properties, which we call premium CPO. Simultaneously, in another clarification line, we processed the press liquor, also obtaining conventional CPO from the same fruit. With a low investment, we solved the subsequent problems of the absence of nuts and additionally established an alternative technology for the palm oil extraction process, which we submit for your consideration.	Con el propósito de reestablecer la eficiencia de las plantas extractoras que procesan fruto híbrido con ANA, desarrollamos un equipo que denominamos Fruit Softener, el cual generó evidentes beneficios que fueron la base para otras modificaciones que nos llevaron a una nueva conceptualización del proceso de extracción. Ubicamos el Fruit Softener entre la desfrutación y la digestión, en la línea principal que alimenta a todos los digestores, logrando una premaceración y la separación de una cantidad importante de licor. Por consiguiente, la masa que continúa hacia los digestores tiene un menor contenido de líquido y mayor densidad, liberando así capacidad en los digestores, donde también separamos otra cantidad de licor por el fondo antes de ingresar a las prensas. Una vez retirados estos licores, la relación de sólidos en prensa subió y consecuentemente logramos reestablecer la capacidad de las prensas a los valores que se manejaban con fruto Guineensis. Decidimos juntar el licor de Fruit Softener con el licor de Digestor y al clarificar esta emulsión logramos obtener un CPO sin pensar, de mejores propiedades, al que denominados CPO premium. Simultáneamente, en otra línea de clarificación procesamos el licor de prensa, obteniendo también el CPO convencional del mismo fruto. Con una baja inversión dimos solución a los problemas subsecuentes de la ausencia de nuez y adicionalmente establecimos una tecnología alterna del proceso de extracción de aceite de palma que ponemos en su consideración.