



Ambios_{Srl}

Divisione BioEnergetica

Via Gagarin, 3, CORCIANO, 06073 (PG) www.ambios.eu

Tel. +39 075 7827208 – Fax. +39 075 7823717

Olio da microalghe e...

Dopo i successi ottenuti dai preliminari test di pressatura a freddo da microalghe per l'ottenimento di olio microalgale, Ambios Srl, con la propria divisione BioEnergetica, ha condotto ulteriori sperimentazioni sull'utilizzo di specifiche presse a vite adatte all'estrazione del materiale lipidico da alghe.



Test di spremitura di microalghe con pressa a vite

Dopo specifico trattamento, il materiale algale a diverso grado di umidità, viene processato, disgregato e spremuto, fino all'ottenimento di olio da una parte e di un residuo altamente proteico dall'altra. L'olio microalgale di alta qualità è caratterizzato da un elevato contenuto in acidi grassi omega-3 e omega-6. Il residuo della spremitura può essere utilizzato come fonte proteica per settori quali alimentare e mangimistico.

Oil from microalgae and...

Following the good results obtained from previous tests concerning microalgae static cold pressing for oil production, Ambios Srl, with its own BioEnergetic division, carried out further experiments using specific screw press for oil extraction from microalgae.



Microalgae pressing test with screw press

After specific treatment, the algal material with different humidity levels, is processed, broken up and pressed, until obtaining oil on the one hand and a protein rich residue on the other hand. The high quality microalgae oil is characterized by a relevant content of omega-3 and omega-6 fatty acids. The residual material can be used as protein source in food and feed industry.

...da semi oleaginosi

La tecnologia di “pressatura a freddo” trova largo impiego nella lavorazione di semi e frutta secca altamente ricchi di sostanza oleosa, per l’ottenimento di oli vegetali pregiati (girasole, colza, lino, soia, mandorle, ecc.).

In particolare, la “pressatura a freddo”, senza l’utilizzo di solventi chimici, permette non solo di preservare le caratteristiche chimiche, il colore e l’aroma degli oli estratti, ma anche composti secondari quali vitamine, enzimi e microelementi che conferiscono alte qualità chimico-organolettiche all’olio vegetale.

La destinazione primaria di tali oli è quella alimentare e per prodotti da forno, ma vengono comunemente impiegati anche nei settori cosmetico, farmaceutico e chimico e nelle energie rinnovabili.

Ambios Srl esegue operazioni di “spremitura a freddo” a mezzo di pressa a vite dedicata conto terzi, per test e sperimentazioni di vario genere. Ambios Srl, inoltre, propone un servizio completo di report e caratterizzazione finale del prodotto ottenuto.

...from oleaginous seeds

“Cold pressing” technology is widely used to handle and transform seeds and nuts, which are rich in fats, to obtain excellent plant oils (sunflower, rapeseed, flax, soybean, almonds, etc.).

In particular, “cold pressing” method, without using chemical solvents, allows to preserve both chemical characteristics, natural colour and taste, and secondary compounds such as vitamins, enzymes and trace elements, which provide to the oil very important organoleptic properties.

The primary use of these cold pressed natural plant oils is for cooking and baking, but they are generally used also in cosmetics, pharmaceutical and chemical industry. Furthermore, plant oils find applications as biofuel and renewable energy.

Ambios Srl can perform “cold pressing” operations under contract, with specific screw press, for different tests and experiments. Furthermore, Ambios Srl offers a full service work with analysis, characterization and report of the final product.

