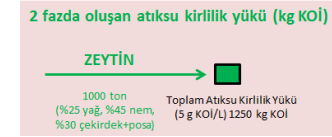
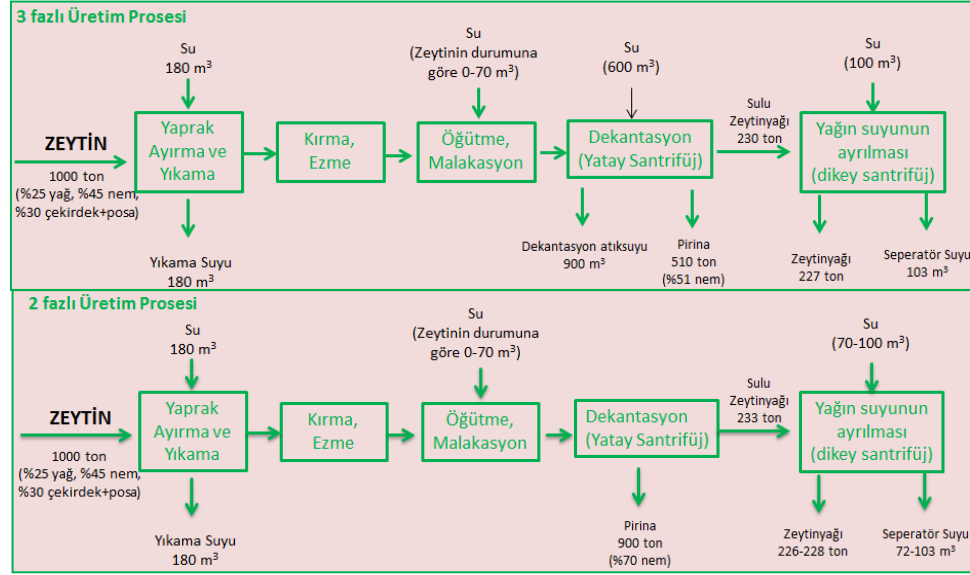


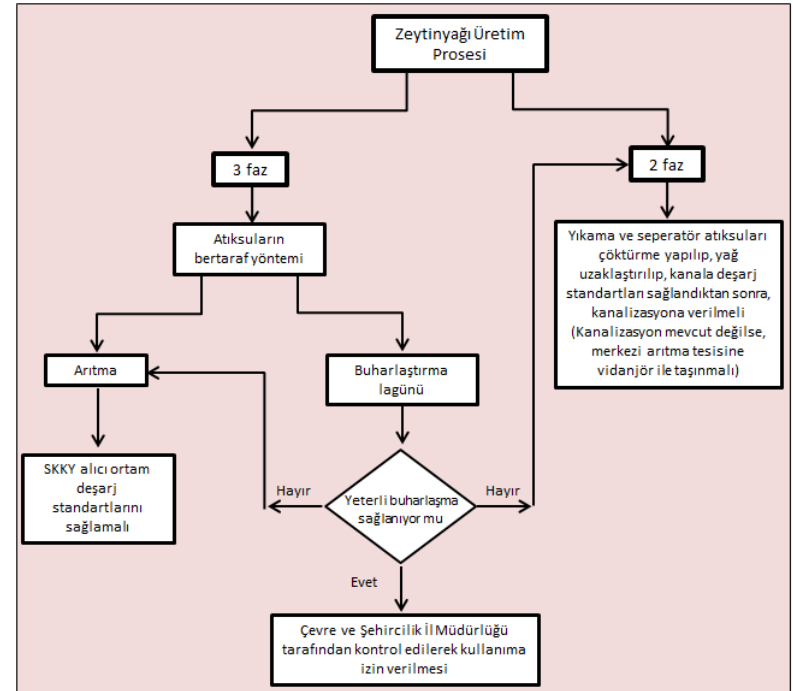
BİLİYOR MUSUNUZ?

ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ AŞAMALARI

- 1000 Ton zeytinin 3 faz olarak işlendiğinde 2 faza göre 70-80 kat daha kirli atıksu oluşturduğunu...
- 1000 Ton zeytin 3 faz olarak işlenirse 2 faza göre yaklaşık 5 kat daha fazla atıksu üretilerek daha fazla çevre problemine sebep olduğunu...
- Zeytin karasuyunun evsel atıksuya göre 400 kat daha kirli olduğunu...
- Zeytinin 2 faz olarak işlendiğinde 3 faza kıyasla sadece 1/3 oranında su kullanıldığını ve su tasarrufu sağlandığını...
- 2 fazda doğal antioksidan niteliğindeki fenollerin yağın içinde kalmasından dolayı elde edilen zeytinyağının kalitesinin daha yüksek ve raf ömrünün daha yüksek olduğunu...
- 2 fazda üretilen zeytinyağının kalitesi daha yüksek olduğundan, ürünün hem iç hem de dış pazarlarda daha fazla tercih edildiğini...
- 3 fazlı sistemlerden kaynaklı atıksuyun arıtılmasının hem zor, hem de maliyetli olduğunu...
- 3 faz pirinada nem içeriğinin düşük olması nedeniyle çekirdek ayrımı için su ilavesi gerekirken, 2 fazda bu tarz bir su ilavesi gerekmediğinden su tasarrufu sağlandığını...
- 2 faz pirininin daha sulu olması nedeniyle çekirdek ayrımının kolay olduğunu...
- 2 faz pirininin hayvan yemi maddesi olarak değerlendirilme potansiyelinin daha yüksek olduğunu...
- 2 fazlı sistemlerden çıkan atıksuyun kontrol edilebilirliğinin ve bertarafının çok daha kolay olduğunu...



Zeytinyağı Üretim Tesislerinde Oluşan Atıksuların Bertaraf Süreci



ÇEVRE HEPİMİZİN ORTAK DEĞERİDİR...

ÇEVREYİ VE SU KAYNAKLARIMIZI KORUYUP KOLLAYALIM...