

# Torta all'olio di girasole

## Problema

La torta all'olio di girasole è una fonte di mangime ad alto contenuto proteico e grasso per il bestiame. È un sottoprodotto ottenuto dall'estrazione dell'olio dai semi di girasole. Può essere ottenuto mediante pressatura meccanica ottenendo un "pannello" (vedi figura 1) contenente il 15-20% di olio o mediante solvente, che aumenta la quantità di olio. In agricoltura biologica, l'olio può essere estratto solo mediante spremitura meccanica.

La qualità dell'olio dipende dalle caratteristiche della pianta e dalla lavorazione.

## Soluzione

La qualità del prodotto può essere aumentata sbucciando prima i semi. Ciò migliora la capacità di spremitura e la qualità dell'olio e della farina. L'estrazione meccanica viene utilizzata dai produttori di oli speciali e dai piccoli agricoltori sia nei paesi sviluppati che in quelli in via di sviluppo.

## Benefits

Un vantaggio rispetto alla soia è che generalmente non è geneticamente modificata, quindi è più facile da includere nell'alimentazione biologica. I girasoli possono essere inclusi nella rotazione delle colture (Pantipa Na Chiangmai et al., 2014).

## Practical Recommendations

Le presse da olio sono utilizzate per l'estrazione meccanica dell'olio dalle colture di semi oleosi. La procedura per ottenere la torta di olio è la seguente:

- I semi vengono consegnati alla pressa dove vengono schiacciati e spremuti.
- Sotto pressione, l'olio fuoriesce dai fori della pressa e si raccoglie nel deposito dell'olio sotto la pressa.
- L'olio viene filtrato per rimuovere eventuali solidi, che vengono poi ripuliti dalle sostanze indesiderate.
- Insieme all'olio, viene prodotta una torta di pressatura ricca di olio.
- Dopo che il pannello è stato rimosso dalla pressa, viene raffreddato. Può essere conservato fino a 3 mesi.
- Questa procedura è una tecnica di lavorazione attuale che produce un pannello di buona qualità (vedi tabella 1).

In termini di alimentazione, il pannello di girasole gioca un ruolo importante nelle diete monogastriche a causa del suo alto contenuto di metionina, simile al pannello di soia. Ha un alto contenuto di fibre; la fibra grezza ben strutturata ha un effetto dietetico positivo sui suini. Il suo uso nella fase di finissaggio deve essere limitato a causa della proporzione relativamente alta di acidi grassi polinsaturi (PUFA), che può portare a una consistenza di grasso molle indesiderabile nella carcassa se il dosaggio è troppo alto.

## Applicability box

### Theme

Seminativi - Produzioni vegetali - Allevamento zootecnico - Alimentazione e nutrizione - Produzione del mangime + gestione - Semi oleosi - Foraggiere - Valori nutritivi ed esigenze - Pianificazione delle razioni

### Geographical coverage

Clima globale e secco

### Application time

Dopo la raccolta

### Required time

Dipende dalla macchina da stampa.

### Period of impact

Ritaglio sequenziale

### Equipment

Oil press

### Best in

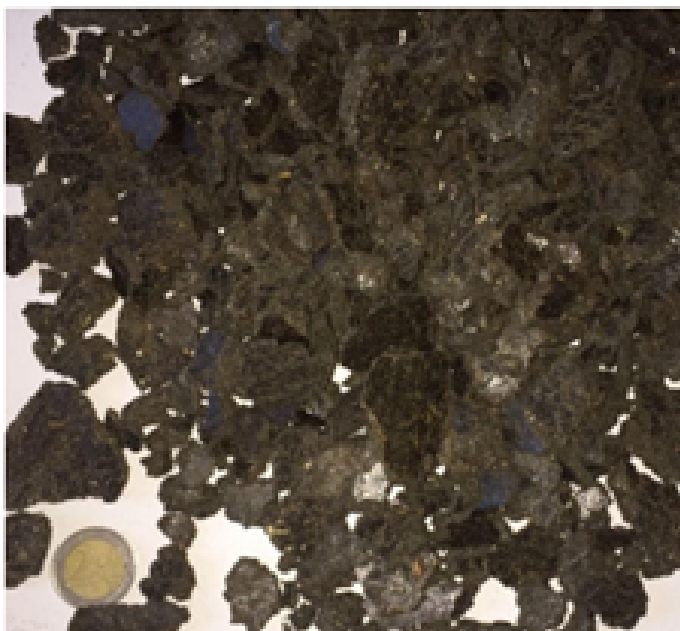


Figura 1: torta di olio di girasole biologico. Foto: Savi Italo su [saviitalosrl.com](http://saviitalosrl.com)

#### Chemical characteristics of sunflower oil cake - Data Sheet

Analysis	Range	Unit of measurement
Moisture	10-12	%
Protein	26-29	%
Fat	11-13	%
Ash	4-5	%
Fibre	23-26	%

Figura 2: Scheda tecnica del pannello di girasole biologico. Fonte: Savi Italo su [saviitalosrl.com](http://saviitalosrl.com)

### Further information

#### Video

- Il video "[Oil press SP-1000 2015](#)" mostra il processo di estrazione dell'olio e la produzione del dolce.

#### Reading

- Heuzé V., Tran G., Hassoun P., Lessire M., Lebas F. (2019): *Farina di girasole*. Feedipedia, un programma di INRA, CIRAD, AFZ e FAO. Disponibile su <https://www.feedipedia.org/node/732>. *Ultimo aggiornamento il 25 settembre 2019, 14:17*
- Kartika, I. A. (2005): Nouveau procédé de fractionnement des graines de tournesol: expression et extraction en extrudeur bi-vis, purification par ultrafiltration de l'huile de tournesol. Tesi di dottorato. Istituto nazionale politecnico di Tolosa, specialità: Scienze delle risorse agricole.
- Pantipa Na Chiangmai et al. (2014): *Girasole: Una coltura potenziale per la rotazione con il riso in piccole aziende agricole*. Disponibile su [https://www.researchgate.net/publication/264234313\\_Sunflower\\_A\\_potential\\_crop\\_for\\_rotating\\_with\\_rice\\_in\\_small\\_farm\\_setting](https://www.researchgate.net/publication/264234313_Sunflower_A_potential_crop_for_rotating_with_rice_in_small_farm_setting)

#### Weblinks

- Sito web del [fornitore di presse per olio Bronto](#) con una selezione di presse.

## About this practice abstract and OK-Net EcoFeed

**Publishers:**

Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB), IT 00159  
Rome,

Phone +39 064386450, info@aiab.it, www.aiab.it

Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), CH 5070 Frick,  
Phone +41 62 865 72 72, info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

IFOAM Organics Europe, BE 1000 Brussels,  
Phone +32 2 280 12 23, www.organicseurope.bio,  
www.organicseurope.bio

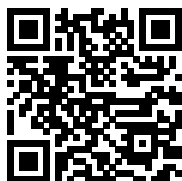
**Authors:** Lavinia Proietti, AIAB

**Review:** Lindsay Whistance, ORC, UK

**Contact:** lavinia.proietti@gmail.com

**Permalink:**

<https://organic-farmknowledge.org/it/tool/37801>

**OK-Net EcoFeed:**

<https://orgprints.org/view/projects/OKNetEcoFeed.html>

This practice abstract was elaborated in the Organic Knowledge Network on Monogastric Animal Feed project. The project is running from January 2018 to December 2020. The overall aim of OKNet EcoFeed is to help farmers, breeders and the organic feed processing industry in achieving the goal of 100% use of organic and regional feed for monogastrics.

**Project website:** <https://ok-net-ecofeed.eu/>

**Project partners:**

IFOAM Organics Europe (project coordinator), BE; Aarhus University (ICROFS), DK; Organic Research Centre (ORC), UK; Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB), FR; Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), CH; Bioland, DE; Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB), IT; Donau Soja DS, AT; Swedish University of Agricultural Sciences, SE; ECOVALIA, ES; Soil Association, UK.

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 773911. This communication only reflects the author's view. The Research Executive Agency is not responsible for any use that may be made of the information provided. The authors and editors do not assume responsibility or liability for any possible factual inaccuracies or damage resulting from the application of the recommendations in this practice abstract

