

APPREZZATI DA MIGLIAIA DI ANNI PER LE LORO PROPRIETÀ EMOLLIENTI E IDRATANTI, GLI OLI VEGETALI HANNO DA SEMPRE AVUTO UN RUOLO IMPORTANTE IN MOLTE CULTURE; GODONO INFATTI DI PROPRIETÀ RISANATRICI E SONO UN EFFICACE RIMEDIO NATURALE PER LA CURA DI MOLTI DISTURBI. NEGLI ULTIMI ANNI IL MERCATO DELLA PRODUZIONE DI OLI E DI GRASSI HA REGISTRATO UNA NOTEVOLE ESPANSIONE, CHE, COME SUCCEDA IN ALGERIA, È DIRETTAMENTE LEGATA ALLA CRESCITA DELLA POPOLAZIONE ED ALLA TENDENZA SEMPRE PIÙ CONSOLIDATA A CONSIDERARE TALI PRODOTTI COME UN INGREDIENTE ESSENZIALE PER LA CUCINA LOCALE E LA PREPARAZIONE DEI PASTI. L'AUMENTO DELLA DOMANDA HA SPINTO MOLTE AZIENDE DEL SETTORE AD INVESTIRE IN NUOVI IMPIANTI DI PRODUZIONE, COME HA FATTO LA SOCIETÀ ALGERINA PROLIPOS SARL CHE HA RECENTEMENTE INSTALLATO TRE NUOVE LINEE DI IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO DI OLIO VEGETALE. PROLIPOS, UNA DELLA PRINCIPALI REALTÀ IMPRENDITORIALI DEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE DEL NORD AFRICA, SI È RIVOLTA A SMI PER LA FORNITURA DI MODERNI IMPIANTI AUTOMATICI IN GRADO DI RISPONDERE EFFICACEMENTE ALLE ATTUALI RICHIESTE DEL MERCATO E DI POTER FRONTEGGIARE QUELLE FUTURE.

PROLIPOS SARL

➤ SETTORE: OLIO ALIMENTARE

PROLIPOS SARL

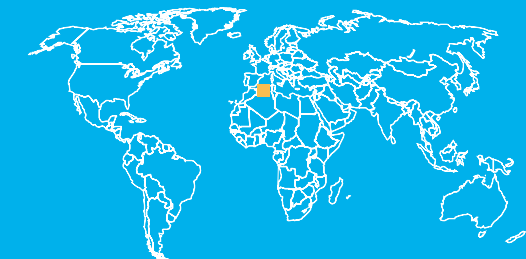
Ain M'lila, Algeria

www.prolipos-dz.com

- 3 linee PET complete per l'imbottigliamento di olio alimentare (produzione da 6.000 a 20.000 bottiglie/ora a seconda del formato bottiglia)



VIDEO



GEO LOCATION



La società Prolipos è tra le aziende più importanti del settore agro-alimentare dell'Algeria nord-orientale ed è specializzata nella produzione di oli ed alimenti derivati dalla raffinazione di olio vegetale grezzo. Costituita nel 2000 dalla famiglia Bareche, l'azienda si è da subito contraddistinta sul mercato algerino con prodotti di qualità superiore venduti a prezzi molto competitivi, la cui produzione supera attualmente le 700.000 bottiglie al giorno. Prolipos non si occupa solo della produzione oli vegetali ad uso alimentare (di cui è leader di mercato); l'azienda ha infatti diversificato negli anni la propria attività in vari settori merceologici: margarina, saponi per l'industria cosmetica, grassi vegetali per l'industria chimica, vernici e pitture destinate ai produttori di colle. Recentemente l'azienda

algerina ha inaugurato anche un'unità di produzione di liquidi detergenti, un prodotto che può essere diluito ed utilizzato in molti ambiti domestici ed ospedalieri per pulire, deodorare, sbiancare, disinfettare o per la depurazione dell'acqua. La produzione di olio vegetale resta comunque l'attività principale con una capacità nominale di 450 tonnellate al giorno, trasformate in olio da tavola dalla purezza straordinaria commercializzato in bottiglie da 1 litro, 2 litri e in taniche da 5 litri. L'espansione della domanda di questo prodotto ha spinto i proprietari di Prolipos ad investire in tre nuove linee di imbottigliamento e confezionamento di olio vegetale (capaci di produrre da 6.000 a 20.000 bottiglie/ora a seconda del formato bottiglia), per la fornitura delle quali si è rivolta a SMI. I tre nuovi impianti di produzione completamente automatizzati

sono destinati al confezionamento di olio in bottiglie PET da 1 litro, 2 litri e 5 litri.



LA GAMMA DEI PRODOTTI PROLIPOS

L'olio a marchio "Lynor" è un prodotto proveniente al 100% da olio vegetale di soia, senza colesterolo ed arricchito di vitamina E, ed è l'ingrediente ideale per la preparazione dei pasti di tutti i giorni. La margarina da tavola "Lyna" è una margarina vegetale senza colesterolo, leggera e saporita, facile da spalmare ed arricchita di vitamine A, D ed E; multiuso, ideale per la cottura, per preparare salse o semplicemente da gustare spalmata. La margarina a marchio "Hana" è composta per l'82% di grasso vegetale e per il 16% di acqua ed è una fonte generosa di vitamina A, D ed E; grazie alla sua particolare composizione, questo prodotto è l'ideale per la preparazione di fogli di pasta sfoglia, brisé ed altre paste simili. Ma la produzione di Prolipos non si ferma qui... Nel 2011 l'azienda algerina ha aperto una nuova fabbrica per la produzione di panetti di sapone destinati alle trasformazioni in sapone di Marsiglia, sapone per l'igiene della persona e sapone per usi specifici, settori nei quali Prolipos soddisfa una buona fetta della domanda nazionale. Il sapone di Marsiglia a marchio "Citadelle" è un tipo di sapone derivante dalla saponificazione



dell'olio, specialmente vegetale (olio di palma e stearina), senza solvente e senza coloranti, eccellente per la pelle; il sapone Citadelle, grazie alla qualità dei suoi ingredienti base privi di allergeni, è il prodotto ideale per l'igiene dei bambini e di tutte le persone che soffrono di allergie e può essere usato quotidianamente per la pulizia delle mani e del corpo.



PROLIPOS SARL



Anno di fondazione: l'azienda è stata costituita il 6 marzo 2000 con fondi privati



Sede di produzione: lo stabilimento sorge nella zona industriale di Ain M'lila, nel nord-est dell'Algeria, su una superficie di 40.000 m²



Fatturato: € 43,22 milioni (Groupe Bareche)



Dipendenti: l'azienda impiega 260 persone



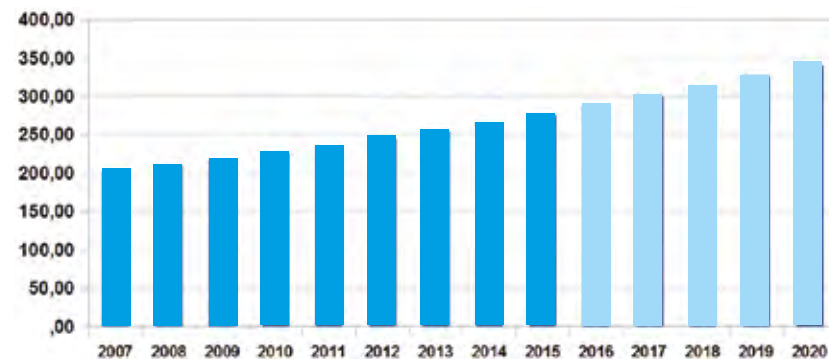
Attività di produzione: specializzata nel settore agroalimentare e in tutte le attività legate all'alimentazione umana; in particolare: produzione di margarina; raffinazione e confezionamento dell'olio; trasformazione della plastica; produzione di sapone

I consumi di oli e grassi sono in continua crescita in Algeria grazie all'aumento della popolazione e alla maggior disponibilità di reddito di un numero sempre più ampio di famiglie. In particolare, le abitudini dei consumatori sembrano orientate a favorire maggiormente il consumo di oli e grassi di origine vegetale; tale tendenza è motivata da fattori legati alla salute e al benessere e al fatto che i prodotti vegetali e di semi non hanno sostituti o alternative valide in cucina e, elemento non secondario, sono disponibili a prezzi decisamente più convenienti rispetto ai grassi di origine animale. Secondo accurati indagini di mercato della società specializzata Canadean, si stima che il volume dei consumi di oli vegetali in Algeria sarà nel 2020 pari a 341 milioni di Kg, il 24% circa in più rispetto al volume registrato nel 2015 (275 milioni di Kg); da qui nasce la necessità per molte aziende del settore di riorganizzare la produzione per poter affrontare adeguatamente la domanda proveniente dal mercato negli anni a venire, investendo ingenti capitali in nuovi stabilimenti o in progetti di ampliamento e ammodernamento di quelli esistenti.

IL MERCATO DEGLI OLI ALIMENTARI IN ALGERIA



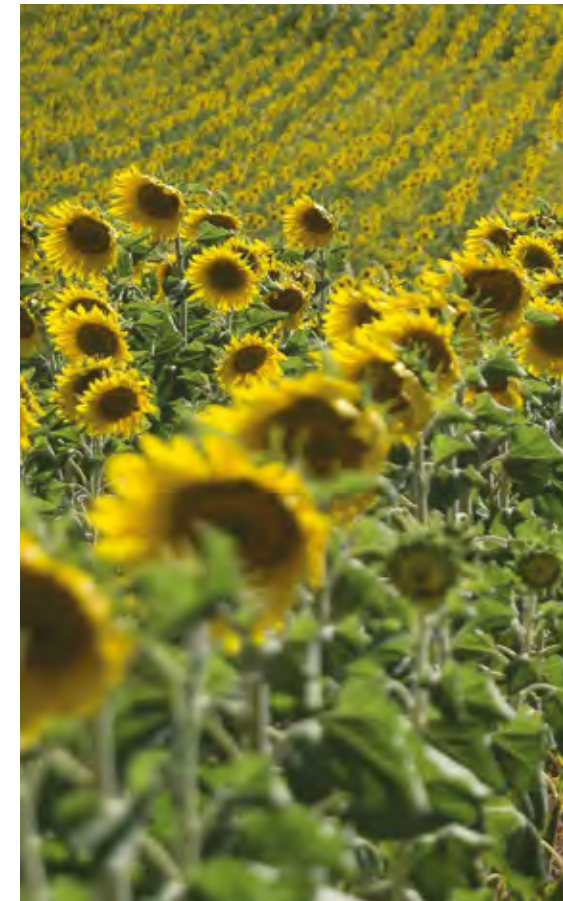
Consumi di olio vegetale in Algeria in Milioni di Kg (incluse previsioni)



LE SOLUZIONI SMI PER PROLIPOS



Nello stabilimento di Prolipos sono installate tre nuove linee di produzione di ultima generazione fornite da SMI per l'imbottigliamento e il confezionamento di olio in bottiglie PET. L'imbottigliamento primario è assicurato da tre sistemi integrati di soffiaggio, riempimento e tappatura della serie ECOBLOC® VMAS; l'imbottigliamento secondario avviene tramite fardellatrici in solo film della serie LSK (Linea 1) e della serie SK (linee 2 e 3); l'imbottigliamento terziario in palette da 1000x1200mm avviene tramite i sistemi automatici di palettizzazione della serie APS, mentre la movimentazione delle bottiglie sfuse in uscita dai sistemi ECOBLOC® e dei pacchi in uscita dalle fardellatrici avviene tramite nastri trasportatori completamente automatizzati.



➤ LINEA 1

Imballaggio primario

- sistema integrato di soffiaggio-riempimento-tappatura ECOBLOC® 6-24-6 VMAS
- produzione di olio in bottiglie PET da 1 L

Imballaggio secondario

- confezionatrice LSK 40F
- confezionamento nel formato 3x2 solo film

Imballaggio terziario

- palettizzatore APS 1550P
- palette 1000x1200mm con falda in plastica

➤ LINEA 2

Imballaggio primario

- sistema integrato di soffiaggio-riempimento-tappatura ECOBLOC® 10-36-10 VMAS
- produzione di olio in bottiglie PET da 2 L

Imballaggio secondario

- confezionatrice SK 400F
- confezionamento nel formato 5x2 solo film e 4x3 solo film

Imballaggio terziario

- palettizzatore APS 1550P
- palette 1000x1200mm con falda in plastica

➤ LINEA 3

Imballaggio primario

- sistema integrato di soffiaggio-riempimento-tappatura ECOBLOC® 6-21-4 HC VMAS per grandi contenitori
- produzione di olio in bottiglie PET da 5 L

Imballaggio secondario

- confezionatrice SK 600F
- confezionamento nel formato 2x1 solo film

Imballaggio terziario

- palettizzatore APS 1550P
- palette 1000x1200mm con falda in plastica

➤ Nastri trasportatori e subforniture

SISTEMI INTEGRATI SERIE ECOBLOC® VMAS

In passato il contenitore più diffuso per il confezionamento dell'olio alimentare era la latta di metallo da 3 o 5 litri; successivamente, almeno per i formati più piccoli da 0,75 e 1 L, hanno preso piede contenitori di vetro, mentre negli ultimi anni la tendenza più significativa è il progressivo passaggio alle bottiglie di PET, che rappresentano una soluzione di "packaging" comoda, leggera e infrangibile. Il progetto di investimento per tre nuove linee d'imbottigliamento chiavi in mano commissionato da Prolipos a SMI è partito proprio dalla consapevolezza dei molti aspetti positivi

del PET rispetto ad altri materiali di imballaggio e si è concretizzato nella progettazione dei contenitori da 1 L, 2 L e 5 L e nell'installazione di tutti i macchinari necessari a gestire l'intero processo di confezionamento fino alla palettizzazione per il trasporto e la distribuzione ai centri di vendita. La soluzione proposta da SMI per l'imbottigliamento primario comprende tre sistemi integrati della serie ECOBLOC® VMAS per il soffiaggio, il riempimento e la tappatura di bottiglie PET di vari formati; una soluzione particolarmente vantaggiosa per l'impresa algerina, poiché il raggruppamento di queste tre funzioni in una sola macchina permette di ridurre i costi e di semplificare la gestione dell'impianto rispetto alle soluzioni tradizionali che necessitano di lunghi tratti di nastri per collegare le macchine separate tra loro e più operatori per gestirle. Inoltre, la soluzione ECOBLOC® proposta da SMI a Prolipos assicura elevati standard igienici del processo di riempimento; quest'ultima operazione è particolarmente delicata, poiché la viscosità tipica dell'olio alimentare richiede tecniche di riempimento precise e accurate, che, negli impianti SMI, si basano su misuratori di portata massici a controllo elettronico. Le riempitrici SMI fornite all'azienda algerina sono inoltre dotate di soluzioni innovative per preservare la qualità del prodotto e ridurre al minimo gli sprechi; ad esempio, non vi è alcun contatto tra la bottiglia e la valvola di riempimento ed il riempimento avviene a due velocità, per consentire il completamento del ciclo di lavorazione nel minor tempo possibile ed evitare la fuoriuscita di prodotto dalla bottiglia.



FARDELLATRICI SERIE LSK E SK

Il confezionamento secondario scelto dalla società Prolipos prevede il solo uso di film termoretraibile; infatti, all'interno delle tre linee di imbottigliamento fornite da SMI sono state installate una fardellatrice LSK 40F (linea

1), una fardellatrice SK 400F (Linea 2) e una fardellatrice SK 600F (linea 3) in grado di soddisfare le diverse capacità di produzione dei tre impianti che, a seconda del formato di pacco in uscita, vanno da 25 a 60 pacchi al minuto. Tutti e tre i modelli di confezionatrice permettono di imballare le bottiglie piene e tappate, provenienti dal sistema integrato ECOBLOC®, in pratici pacchi in solo film termoretrato; quest'ultimo è la scelta ottimale per realizzare confezioni economiche, pratiche, maneggevoli e dal look accattivante in grado di attirare l'attenzione dei consumatori grazie alla possibilità di utilizzare sia film neutro sia film stampato con la grafica personalizzata del cliente. La soluzione adottata da Prolipos permette di produrre fardelli di qualità, con un ottimo rapporto tra il costo e la qualità della confezione finale.



PALETTIZZATORI SERIE APS

Il confezionamento terziario delle tre linee di produzione dello stabilimento di Ain M'lila è affidato ai moderni sistemi di palettizzazione SMI della serie APS 1550P; quest'ultima è il risultato di un'intensa attività di ricerca ed innovazione che ha permesso di realizzare impianti tecnologicamente

avanzati in grado di ottimizzare le operazioni di fine linea in molteplici configurazioni logistiche.

I pacchi finiti provenienti dalle fardellatrici della serie LSK ed SK sono impilati in strati su palette 1200x1000 mm; tra uno strato e l'altro il sistema automatico fornito da SMI inserisce una falda di plastica anziché di cartone, riducendo così l'impatto ambientale dell'operazione di imballaggio e semplificando il riciclaggio e recupero dei materiali.



#OLIO VEGETALE

COSA È UN OLIO VEGETALE?

Gli oli vegetali sono prodotti naturali che si ottengono dalla "spremitura a freddo" di semi oleosi, come quello di mandorle, oppure che si ricavano da altre parti di una pianta – dalla polpa dei frutti per esempio - come l'olio d'oliva; tra i principali oli vegetali ci sono l'olio di arachidi, di ricino, di oliva, di palma, di cocco e di sesamo. Alcuni di questi prodotti hanno proprietà che giovano alla bellezza, altri sono più indicati per essere assunti come alimenti in grado di garantire il benessere e la salute dell'organismo; molti oli vegetali possono migliorare i sintomi di diversi disturbi debilitanti e tutti indistintamente possiedono la capacità di stimolare la nostra vitalità e di darci una pelle tonica, idratata e luminosa. Gli oli vegetali sono inoltre un concentrato di elementi nutritivi necessari alla vita, fra cui le vitamine, i minerali e soprattutto gli acidi grassi essenziali. Per questo motivo, oggi, sempre più consumatori smettono di comprare prodotti con conservanti potenzialmente tossici o di derivazione sintetica a vantaggio degli oli vegetali, dimostrando di preferire tutto ciò che è sicuro e che non danneggia l'organismo.

COME SI ESTRAE UN OLIO VEGETALE?

L'estrazione dell'olio dalle piante può avvenire in due modi:

tramite estrazione chimica: un sistema moderno di estrazione dell'olio, che ha una resa maggiore; è inoltre più veloce e meno costoso;

tramite estrazione fisica: un sistema che viene spesso usato per produrre olio da cottura, poiché è preferito dai consumatori (per lo meno in Europa).

A prescindere dal metodo di estrazione, gli oli vegetali hanno molteplici impieghi nella vita di tutti i giorni; sono infatti utilizzati per l'alimentazione umana, come biocombustibili (in ambienti rurali del Terzo Mondo), per l'illuminazione, il riscaldamento ambientale e la cottura dei cibi e alcuni di essi, come l'olio di colza, di semi di cotone o di ricino, devono subire una lavorazione che li renda adatti all'alimentazione umana prima di arrivare sulle tavole dei consumatori.

PERCHÉ PREDILIGERE OLI VEGETALI?

Gli effetti benefici dell'olio vegetale sono legati alle caratteristiche specifiche della pianta di provenienza e all'insieme dei principi attivi (fitocomplesso) che ognuna di esse contiene; a prescindere da ciò, comunque, tutti gli oli vegetali sono alimenti fondamentali per migliorare la nostra salute e la qualità della nostra vita. I vantaggi derivanti dall'aggiunta di questi prodotti alla nostra alimentazione, e al nostro programma di bellezza, sono tali e tanti da garantirci davvero una vita più sana.



OLI VEGETALI: PROPRIETÀ E USI



Uso interno

Se usati come integratori naturali, gli oli vegetali forniscono notevoli quantità di lecitina, un fosfolipide importantissimo per molte funzioni fisiologiche (il nostro cervello ne è particolarmente ricco); questa sostanza è fonte di colesterolo buono e svolge un'azione pulitrice del sistema circolatorio, perché elimina gli eccessi di colesterolo e di trigliceridi. Inoltre, gli acidi grassi essenziali contenuti negli oli vegetali rinforzano le delicate membrane che circondano le cellule cutanee, prolungandone il funzionamento fisiologico e ritardando i segni dell'età. L'azione antiossidante di questi prodotti aiuta i tessuti a resistere agli attacchi dei radicali liberi; inoltre, gli oli di origine vegetale sono una buona fonte di vitamine liposolubili (cioè che si sciolgono nei grassi) come le vitamine A, D, e E, di cui la pelle ha bisogno per mantenere tono ed elasticità.

Uso esterno

Molti oli vegetali sono impiegati nei cosmetici naturali e nei prodotti per la pulizia del corpo; inoltre, sono considerati ingredienti preziosi ed immancabili nella preparazione di creme fatte in casa. L'azione nutriente, unita alla proprietà emolliente, elasticizza la pelle, prevenendo rughe e smagliature e dona tono e vigore ai nostri capelli; infine, gli oli vegetali sono anche utili per attenuare i rossori cutanei, grazie alle loro virtù lenitive e calmanti nei confronti dei tessuti irritati o infiammati.

