Extracción de aceite de semilla de coco y análisis de la composición de ácidos grasos (1)

El coco es un árbol perenne de la familia de la palma, que se planta en Hainan, Guangdong, Yunnan y otros lugares en China. También es conocido como los cuatro cultivos oleaginosos más grandes del mundo con Camellia oleifera, palma de aceite y aceite de oliva. Secadora de microondas

Según los informes, la carne de coco seca tiene un contenido de grasa de hasta el 70%. El aceite de coco producido a partir de él es rico en ácidos grasos saturados de cadena media y corta, que tiene las funciones de esterilización, anti-virus, anti-cáncer y reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares. eficacia. Extractor de aceite de coco

Por lo tanto, los productos como el aceite de coco son cada vez más favorecidos por los consumidores, lo que significa que se produce una gran cantidad de subproductos como las capas de semilla de coco, y el procesamiento y la utilización de estos subproductos se ha convertido en un tema importante en el procesamiento del coco. Industria, y su valor es alto. La utilización tiene beneficios económicos y sociales evidentes.

Según las estadísticas, la producción anual de capas de semilla de coco en la provincia de Hainan es tan alta como 23,700 toneladas, y la mayoría de estas capas de semillas se descartan directamente, o se usan como medio de cultivo y alimento para animales, con bajo valor agregado y utilización. Algunas compañías de procesamiento también secan la cubierta de la semilla y la presionan para preparar lana industrial. Sin embargo, el método de prensado mecánico no solo tiene un rendimiento de aceite más bajo, sino que también tiene un color amarillo oscuro o rojizo, y tiene una rancidez distinta.

Por lo tanto, el experimento pretende extraer aceite de semilla de coco de la capa de semilla de coco mediante un método de extracción con solvente, determinar el proceso de extracción óptimo y analizar las propiedades físicas y químicas y la composición de ácidos grasos del aceite obtenido, a fin de mejorar la producción de aceite cambiando Los métodos de procesamiento existentes. Calificación y calidad de la grasa, y proporciona una base teórica y soporte de datos para la utilización integral de la capa de semilla de coco.