

## Estudio de tecnología de procesamiento de aceite de maní por método de prensa.



En la actualidad, el desarrollo de la agricultura en China es relativamente bueno, y hay más tipos de productos de aceite comestible. El aceite de cacahuete es un aceite comestible tradicional, su tecnología de producción y tecnología de almacenamiento son relativamente maduras. En esta situación, el autor del actual método de compresión de la tecnología de procesamiento de aceite de maní, un breve análisis e investigación.

En los primeros días, el aceite de cacahuete se obtenía mediante vapor simple, fritura y prensado, pero debido al bajo grado de industrialización, la producción y el rendimiento del aceite eran limitados. Con el rápido desarrollo de la ciencia y la tecnología, la tecnología mecánica de [secado por microondas](#) se ha aplicado gradualmente a la trituración de aceite de cacahuete.

En circunstancias normales, [la tecnología de la prensa de aceite de maní](#) se puede dividir en dos partes. La

primera parte es la clasificación y limpieza de la materia prima. La segunda parte es la trituración de materias primas. Debido a la simplicidad de la tecnología de prensado de aceite de maní, los principales equipos industriales utilizados en la actualidad son la prensa de aceite de tornillo, la unidad de bombeo, etc.

El aceite de cacahuete está compuesto principalmente de ácidos grasos, que ocupan aproximadamente el 80% de la misma proporción. Los datos experimentales muestran que el consumo regular de aceite de cacahuete puede prevenir la aparición de enfermedades vasculares y mejorar la función de la memoria humana. Además, también tiene un buen efecto preventivo sobre la arteriosclerosis y las enfermedades del corazón. Además, según su análisis de la composición química, el contenido de zinc en el aceite de maní es más alto, por lo que a menudo el aceite de maní comestible puede complementar el zinc de manera efectiva.

En la producción industrial, con el fin de garantizar una buena tasa de calificación y una tasa de producción normal. El aceite de cacahuete necesita procedimientos de selección y procedimientos de limpieza antes de presionar.

Después de que el maní madura, transporta más barro, arena y otras impurezas debido a su entorno de crecimiento. Si tales sustancias no se limpian, causarán un mayor desgaste o daños al equipo de la prensa. Y para el rendimiento del petróleo también tendrá un cierto impacto, la calidad del petróleo y otros aspectos también se verán afectados por tales factores.

Por lo tanto, para evitar tales incidentes y aumentar el rendimiento del aceite, el primer proceso de la tecnología de prensado de cacahuetes es la selección y secado del material. En primer lugar, las frutas de maní fueron seleccionadas aproximadamente, y las malezas más grandes o el lodo fueron tratados artificialmente. Los sedimentos más pequeños y otras impurezas se limpiaron con equipo de soplado.

Después de la limpieza, la fruta de maní se secó con el fin de garantizar el proceso de seguimiento. Después de que la fruta gruesa se recoge y se seca, el maní entra en el segundo proceso, la cáscara.

Después de secar y eliminar las impurezas, la fruta de maní se retira para mejorar el rendimiento del aceite en una etapa posterior. El proceso de descascarillado generalmente se lleva a cabo mediante descascarado mecánico, proceso de descascarado debido a razones del equipo o inspección manual, habrá menos cáscara mezclada en los granos de maní.

En la actualidad, el requisito para tal situación es que el casco que cubre el 4% de la calidad total esté calificado. Después de que se quita la cáscara, los terceros procesos de prensado se aplastan y se rompen.

Después de quitar la cáscara del grano de maní, toda la estructura no se destruye, y el rendimiento final de aceite es bajo, y la eficiencia de prensado también es pobre. Por lo tanto, con el fin de mejorar el rendimiento de aceite y mejorar la eficiencia de la operación.

En general, después del descascarillado, el grano de maní se aplasta mediante una operación de laminación, y todo el grano de maní se destruye al triturar para formar pequeños gránulos de grano de maní en forma de pétalo. Luego, los gránulos se vuelven a enrollar para formar finas rodajas de grano de maní, lo cual es conveniente para un posterior tratamiento térmico.

En términos generales, el tratamiento térmico se divide en dos pasos, el primer paso es al vapor, el segundo es la fritura.

Después del laminado, el producto terminado se llama cuerpo verde y puede presionarse directamente si se realiza el trabajo en frío.

Sin embargo, después del procesamiento en frío, la cantidad de precipitación de proteínas es relativamente alta y el contenido de agua es relativamente grande. Este tipo de producto no es fácil de conservar y es propenso al cambio cualitativo. El procesamiento en caliente consiste en calentar la palanquilla cruda, mediante vaporización y fritura, la estructura de las nueces se destruirá completamente, promoverá el rendimiento del aceite y reducirá Viscosidad del aceite.

Después del tratamiento de calentamiento, el aceite de cacahuete se presiona en el último procedimiento de trabajo. En términos generales, para aumentar la producción de petróleo, el proceso de prensado generalmente toma muchas veces. Primero, el tocho terminado después del tratamiento térmico se coloca en la prensa, y la prensa se abre para presionar. Para garantizar la calidad del aceite y la seguridad de la producción, el contenido de agua del aceite de cacahuete debe ser aproximadamente del 2% al 3% de todo el material triturado por primera vez, y la temperatura de trituración también debe ser aproximadamente 125C.

Según la situación de la segunda compresión, el contenido de agua de la segunda compresión debe aumentarse, generalmente no más del 6% del total, y la temperatura de compresión debe ser consistente con la primera temperatura de compresión. El producto terminado se carga de acuerdo con las normas del fabricante, y el método de recolección del producto final es diferente. En general, se recolecta de acuerdo con el orden de prensado, y luego, en el proceso de llenado de los productos, es necesario mezclar los productos del proceso en cierta medida.