

Características del aceite de germen de maíz



El aceite de germen de maíz también se llama aceite de maíz y aceite de maíz. Es un aceite extraído del germen de maíz. En general, el contenido de grasa del embrión de maíz está entre el 17% y el 45%, lo que representa más del 80% del contenido total de grasa del maíz. En términos generales, 700,000 de germen de maíz pueden extraer una botella de aceite de germen de maíz de 5L, que puede denominarse "líquido dorado".

Las ventajas de las [máquinas y equipos de secado por microondas](#) en el proceso de refinación de aceite de germen de maíz son:

1. El contenido de impurezas después del refino debe ser inferior al 0.2%.
2. El sistema de reciclaje ahorra energía y dinero.

3. bajo consumo de combustible

Las características de la [tecnología de procesamiento de aceite de germen de maíz](#) son las siguientes:

1. El refinado continuo de álcali reduce el tiempo de contacto del aceite y el álcali, reduce la saponificación del aceite, reduce el costo del refinado y mejora el efecto de refinación.

2, decoloración mediante la mezcla de tecnología de cocción, mejorando la eficiencia de decoloración y ahorrando el consumo de arcilla. La operación es simple y el estado de presión negativa evita el contacto directo entre el oxígeno en el aire y el aceite caliente, garantizando así la calidad del aceite, evitando el aumento del índice de acidez y reduciendo el valor del peróxido.

3. La desodorización adopta un nuevo equipo de desodorización continua, que es adecuado para desodorizar y desacidificar aceite de alto valor ácido. El proceso de producción real ha demostrado que sus ventajas obvias son un fuerte efecto de desacidificación, un buen efecto de decoloración térmica, una alta eficiencia de refinación, un buen aceite.

Este proceso tiene múltiples intercambiadores de calor, que hacen un uso completo del sistema de energía térmica para reducir efectivamente la pérdida de vapor.

El aceite de germen de maíz es un tipo de aceite comestible saludable con una nutrición rica. Su color es dorado, transparente, fragante y el contenido de ácido graso insaturado es tan alto como 80% -85%. Principalmente ácido oleico y ácido linoleico, de los cuales el contenido de ácido linoleico del 56%, el ácido linoleico es un componente de las células humanas, el cuerpo humano no puede sintetizar los ácidos grasos esenciales, además del ácido linoleico, la vitamina E del aceite de maíz, la vitamina A, los fitoesteroles, lecitina, coenzima, etc.

Otros nutrientes funcionales también son relativamente altos y son calificados como "oro líquido" por los países occidentales.

Los ácidos grasos del aceite de maíz se disponen regularmente en triglicéridos, y la estructura es relativamente estable. Bajo condiciones de luz, los fertilizantes de clorofila en el aceite general pueden acelerar la oxidación del aceite. Los fertilizantes de clorofila en el aceite de maíz son gratuitos y el contenido de vitamina E es alto y estable. Incluso si el aceite de maíz se fríe durante mucho tiempo, la estructura es relativamente estable. La vida útil del aceite es larga.

Basado en las características estructurales y fisicoquímicas del aceite de maíz, el aceite de maíz tiene un buen valor nutricional y estabilidad. Es uno de los 16 aceites comestibles aprobados por la FAO y la OMS para la seguridad alimentaria.

El cuerpo humano puede absorber fácilmente el aceite de maíz y la tasa de absorción es tan alta como 97%. Es un aceite comestible ideal y aceite para el cuidado de la salud. El consumo a largo plazo de aceite de maíz tiene un efecto positivo en la prevención y el tratamiento de enfermedades de la tercera edad, enfermedades coronarias, diabetes, hipertensión, hiperlipidemia y otros pacientes. Por lo tanto, el aceite de germen de maíz se ha utilizado ampliamente en la industria alimenticia, médica y otras industrias.

(1) En alimentos: debido al color amarillo claro y transparente del aceite de maíz, el olor fragante, el punto de ignición bajo y los ácidos grasos insaturados, el contenido de vitamina E es muy alto, por lo que su antioxidante natural y estabilidad térmica son muy buenos, con larga vida útil, especialmente adecuada para cocinar y freír alimentos, se utiliza aceite de maíz. La comida frita es de color dorado y de sabor crujiente. Los platos cocinados tienen todo tipo de colores y fragancias, que pueden mantener el valor nutricional de los platos originales. El maíz también puede hacer cremas para adultos, manteca, mayonesa, etc.

(2) El aceite de germen de maíz es fácil de absorber por el cuerpo humano y goza de la reputación de "aceite para el cuidado de la salud" en el mercado internacional. Se ha convertido en un aceite comestible común indispensable en la vida diaria de los residentes en países desarrollados de Europa y América.

(3) Aspectos médicos: porque el germen de maíz contiene una gran cantidad de ácido linoleico, vitamina E, fitosterol y lecitina. El ácido linoleico tiene un buen efecto de disolución sobre la acumulación de colesterol en la sangre humana. El ácido linoleico se puede combinar con el colesterol en el suero humano, previene eficazmente la absorción y síntesis del colesterol, para que el colesterol no se deposite en la pared arterial. Prevención eficaz de la aterosclerosis. Los fitoesteroles, también conocidos como esteroides, son los principales constituyentes de sustancias no saponificadas en el aceite de maíz. El aceite de maíz contiene 441 mg / 100 g de esterol (más de 436 mg / 100 g de aceite de soja y 496 mg / 100 g de aceite de girasol).

4. El esterol es la principal materia prima de los medicamentos esteroideos, que pueden prevenir y tratar con eficacia la enfermedad coronaria, reducir los lípidos en la sangre y eliminar el colesterol sérico. El aceite de maíz también es rico en vitamina E, tiene un buen efecto antioxidante, puede eliminar eficazmente los radicales libres en el cuerpo, ablandar los vasos sanguíneos, mejorar la circulación sanguínea, mejorar la resistencia del cuerpo. Por lo tanto, el aceite de maíz es propicio para la prevención y mitigación de la arteriosclerosis, la cardiopatía coronaria, la hipertensión, etc., es la industria farmacéutica que fabrica Maitong, Yishouning y otros medicamentos en materias primas.