

Efecto del calentamiento en las características de calidad del aceite de soja.

El aceite vegetal en aplicaciones industriales y en la vida diaria a menudo existe en tratamientos de alta temperatura, lo que resulta en cambios en la calidad del aceite a alta temperatura.

La investigación muestra que en el proceso de calentar aceite fácilmente hidrolizado, la polimerización, oxidación, oxidación y productos secundarios de los productos primarios, lo que lleva a la calidad del aceite disminuye gradualmente y produce sustancias tóxicas o nocivas y carcinógenos, riesgos para la salud.

Efecto del calentamiento en las características de calidad del aceite de soja.



Hay muchos informes sobre los efectos del calentamiento en las propiedades fisicoquímicas de los aceites. Por ejemplo, la composición de ácidos grasos del aceite se calienta, y la determinación de tocoferol y el contenido fenólico total, la densidad y la viscosidad, el valor de peróxido, el contenido del análisis de ácidos grasos trans, la actividad antioxidante, el valor de yodo, la investigación sobre las características de calidad del color, Ha sido un campo de investigación caliente del petróleo.

La tecnología de [maquinaria y equipos de secado por microondas](#) es una nueva tecnología de extracción de aceite para la protección del medio ambiente en los últimos años. Tiene buena seguridad, condiciones suaves, bajo consumo de energía y costo, y puede obtener una proteína de desnaturalización baja, aceite de alta calidad y otros componentes funcionales.

Para la tecnología de extracción de la línea de producción de aceite de soja de la [máquina de aceite de soja](#), la investigación anterior se centró principalmente en la estrategia de extracción en la etapa de laboratorio, a fin de mejorar el rendimiento total de aceite y el rendimiento total de proteínas, como el proceso de tratamiento previo de las materias primas, Proceso de hidrólisis enzimática y la optimización del proceso de demulsificación.

El aceite de soja se calentó con una máquina de secado por microondas y se comparó con otros tipos de aceite de soja (aceite de soja primario, aceite de soja terciario, aceite de soja prensado, aceite de soja de extracción con solvente). Se determinaron el índice de acidez, el índice de peróxido, el valor de p-hinojo, la composición de los ácidos grasos y el color del aceite de soja, y se investigó la calidad del aceite de soja mediante calentamiento. Influencia de las características. Los resultados mostraron que la estabilidad a la oxidación del aceite de soja fue la mejor, mientras que el aceite de soja tres fue el peor.

El valor ácido, el valor de peróxido y el valor de p-anís de cinco tipos de aceite de soja aumentaron con el tiempo, el contenido de ácidos grasos poliinsaturados y el contenido de ácidos grasos saturados de cinco tipos de aceite de soja disminuyeron. Después de 8 horas de calentamiento, el valor rojo del aceite de soja para hidrólisis enzimática, aceite de soja de primera clase y extracción de solvente con aceite de soja aumentó, mientras que el aceite de soja de tercera clase aumentó. El color del aceite de soja y el aceite de soja prensado es menos profundo.