

Avances en la tecnología de procesamiento de aceite vegetal comestible



El aceite vegetal comestible es uno de los alimentos diarios más importantes, que es rico en ácido oleico, ácido linoleico, ácido linolénico y otros ácidos grasos insaturados, así como zinc, manganeso, cobre, boro y otros oligoelementos necesarios para el cuerpo humano. El aceite vegetal no solo puede proporcionar las calorías y nutrientes necesarios para el cuerpo humano, sino que también ayuda a las personas a absorber diversas vitaminas solubles en grasa y asegura el equilibrio nutricional de la salud humana y el metabolismo.

Situación actual de la producción y el consumo de aceite vegetal comestible en China

Los documentos informan que el consumo anual de aceite vegetal comestible en China ha aumentado de 2,2 kg / año per cápita a principios de la década de 1980 a más de 14 kg / año per cápita, y la producción total de petróleo en China ha alcanzado 2 800 x 10⁴ t / año. Sin embargo, China todavía tiene una cierta cantidad de importaciones de aceite vegetal cada año para garantizar la demanda de consumo de toda la nación.

Principales métodos de procesamiento de aceite vegetal comestible

Actualmente, los principales métodos de [preparación de aceite vegetal](#) comestible son el [secado por microondas](#), el prensado mecánico y la lixiviación. La llamada compresión se define como la compresión del aceite del aceite por medio de una fuerza mecánica externa. Este proceso reduce principalmente el espacio de compresión al cambiar gradualmente el paso del tornillo y el diámetro de la cámara, lo que aumenta gradualmente la presión sobre el aceite, destruye la estructura celular de la semilla de aceite y exprime el aceite del aceite. Exprimir.

La lixiviación es la aplicación del principio de extracción sólido-líquido, el uso de disolventes orgánicos que pueden disolver el aceite, a través de la pulverización y remojo del aceite, el aceite en el aceite se extrae. Para las semillas de maní, colza, girasol y otros aceites con alto contenido de aceite, también es posible extraer algunos aceites mediante prensado previo y luego lixiviar los aceites restantes en dos pasos.

Tecnología de prensa

La tecnología de prensado se divide principalmente en varios pasos: pelado (maní, semillas de girasol y otros aceites), trituración, vaporización, prensado, hidratación y filtrado. El aceite crudo se puede obtener presionando, y luego el aceite crudo comestible se puede obtener por hidratación y filtración.

China es un país grande con una gran población y un gran país de importación y exportación de productos agrícolas como cereales, aceite, frutas y verduras. El desarrollo de la tecnología de producción y procesamiento de aceite vegetal comestible no solo tiene una larga historia, sino que también cuenta con abundantes recursos y una creciente demanda del mercado. La tecnología relacionada con la producción y el procesamiento de aceite vegetal incluye la industria química, la fabricación de maquinaria, la metalurgia, la refrigeración, la caldera y otras industrias, lo que requiere el esfuerzo conjunto de los técnicos multisectoriales y de campos múltiples. Por lo tanto, la industria petrolera de China tiene amplias perspectivas y está en alza.