

Aceite de girasol prensado en frío y en caliente.

La semilla de girasol es un aceite de alta calidad. El contenido total de aceite de semilla de girasol es aproximadamente del 40%, y el contenido de aceite de las semillas de girasol es de hasta 50%. En los últimos años, la producción de semillas de girasol se ha desarrollado rápidamente y Las semillas de girasol se han convertido en un aceite importante después de la soja.



El aceite de girasol es rico en ácidos grasos insaturados como el ácido oleico y el ácido linoleico y la vitamina E (?-tocoferol). La proporción de ácido linoleico y vitamina E es relativamente equilibrada, lo cual es conveniente para que el cuerpo humano la absorba y la utilice. El aceite de girasol se ha convertido en un aceite vegetal comestible de alto grado reconocido internacionalmente, que tiene un buen efecto preventivo en enfermedades como las enfermedades cardíacas, la hipertensión y el endurecimiento de las arterias.

La tecnología de prensado [mecánico de secado por microondas](#) es el método de extracción de aceite más tradicional, operación simple, sin contaminación por solventes, aceite de buena calidad, color claro y puede conservar el sabor único del aceite de girasol. El prensado en frío es un método de producción de aceite por medios físicos y mecánicos. Antes de prensar el aceite, se envía a la prensa de aceite sin calentamiento o a baja temperatura. Todo el proceso se realiza a baja temperatura, lo que es adecuado para producir aceite de alta calidad con un alto contenido de aceite.

En general, los métodos de pretratamiento para el [refinado de semillas de girasol](#) son freír semillas, hornear, etc., aunque la reacción de Maillard puede aumentar el aroma del aceite de girasol durante el tostado a alta temperatura, y el producto puede aumentar la estabilidad oxidativa, pero la alta temperatura puede llevar fácilmente a La pérdida de materia. Es de gran importancia práctica estudiar los efectos del prensado en frío y el prensado en caliente sobre la calidad del aceite de girasol.

Los ácidos grasos del aceite de girasol prensado en frío y prensado en caliente están compuestos principalmente por ácido palmítico, ácido esteárico, ácido oleico y ácido linoleico. Entre ellos, el contenido de ácido linoleico fue el más alto y el aceite de girasol prensado en frío y prensado en caliente fue de 63,41. % y 60,97%, respectivamente, seguidos de ácido oleico. Los contenidos de ácidos grasos insaturados prensados en frío y prensados en caliente fueron de 89,11% y 89,06%, respectivamente, y los ácidos grasos trans fueron de 0,07% y 0,08%, respectivamente. , el proceso de prensado en caliente tiene poco efecto sobre el ácido graso del aceite de semilla de girasol, y la composición de ácido graso no es significativamente diferente de la del aceite de girasol prensado en frío.

Comparación del contenido de vitamina E en aceite de girasol presionado en frío y en caliente

La vitamina E en las semillas de girasol también está relacionada con el lugar de origen, la variedad y el tiempo de almacenamiento. La vitamina E se oxida fácilmente en calor, oxígeno, luz y alta concentración de insaturados. La vitamina E tiene funciones biológicas únicas. Por lo tanto, la comparación de los cambios en el contenido de vitamina E en los procesos de prensado en frío y en caliente tiene una gran importancia práctica.

Las semillas de girasol son aceites con mayor contenido de aceite. En este documento, el aceite de girasol se extrae mediante prensado en frío y en caliente, y los indicadores físicos y químicos, evaluación sensorial, composición de ácidos grasos y vitamina E del aceite de girasol prensado en frío y aceite de girasol prensado en caliente Se comparan los contenidos.

Los indicadores físicos y químicos del aceite de girasol prensado en frío son mejores que el prensado en caliente, pero ambos cumplen con los estándares del aceite comestible. El aceite de girasol prensado en caliente es de color más oscuro y tiene un olor más fuerte a semillas de girasol. No hay una diferencia significativa en la grasa La composición de los ácidos prensados insaturados es superior al 89%, lo que indica que el proceso de prensado en caliente tiene poco efecto sobre los ácidos grasos.

En términos de contenido de vitamina E, el contenido de vitamina E en el aceite de girasol prensado en frío es superior a 93,4 mg / 100 g, mientras que el contenido de vitamina E en el aceite de girasol prensado en caliente es de aproximadamente 64,4 mg / 100 g. El aceite de girasol prensado en frío es mejor que el aceite de girasol prensado en caliente, y se puede usar como un aceite comestible nutritivo y saludable.