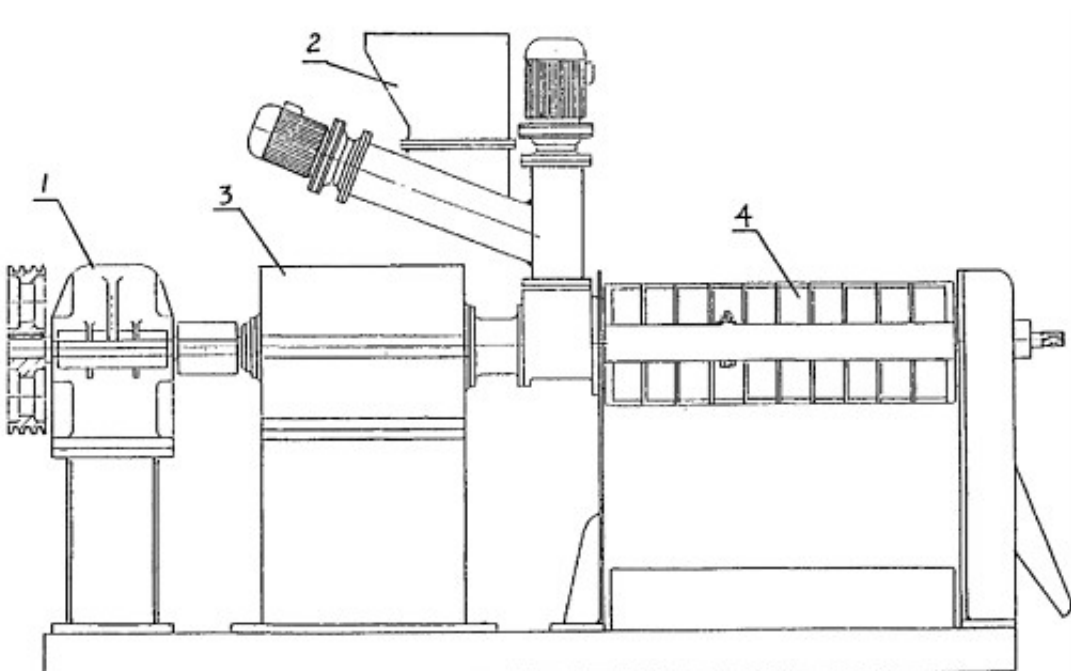


Extracción y análisis de componentes volátiles en aceite de mostaza

El aceite de mostaza es un condimento obtenido mezclando el aceite esencial de mostaza extraído de las semillas de Brassica juncea con una cierta proporción de aceite vegetal, en donde el componente principal volátil en el aceite esencial de mostaza es el isotiocianato de alilo, que se compone de La presencia de glucosinolatos en las semillas de mostaza se hidroliza por la acción de la mirosinasa.

El aceite de mostaza se extrae [mediante tecnología mecánica de secado por microondas](#).

En toda la semilla, glucosinolato y mirosinasa coexisten aisladamente y las semillas se trituran y luego se ponen en contacto; por lo tanto, para mejorar el rendimiento del aceite esencial al extraer el aceite esencial de mostaza, se pulverizan las semillas de mostaza y se produce agua.



[El aceite de mostaza refinado](#) tiene un sabor picante y picante, que tiene el efecto de disipar el frío, la hinchazón, refrescar y refrescar, y apetitoso, no solo es un condimento para la ensalada fría, sino también una chucrut, mayonesa, ensalada, curry. Condimentos en polvo.

Dado que el componente volátil principal en el aceite de mostaza es el isotiocianato de alilo, se ha encontrado en la literatura que el análisis de los componentes en el aceite de mostaza es principalmente para el estudio de los isotiocianatos, pero para toda la volatilidad en el aceite de mostaza. Hay pocos

informes de ingredientes. Se puede utilizar una variedad de métodos para extraer componentes volátiles, pero la microextracción en fase sólida se ha usado ampliamente para extraer componentes volátiles debido a su sensibilidad, rapidez, facilidad de operación, bajo consumo de muestra y sin solvente.

Con el fin de comprender completamente los componentes volátiles en el aceite de mostaza comercializado en el mercado nacional, se utilizó la microextracción en fase sólida combinada con espectrometría de masa de gas para extraer y analizar los componentes volátiles en cuatro aceites de mostaza disponibles comercialmente. Se espera que proporcione una referencia para futuras investigaciones y desarrollos de tales productos.