

Extracción de aceite de nuez.

1 estado de desarrollo de nuez



En la actualidad, las nueces son ampliamente sembradas en China, distribuidas principalmente en Yunnan, Shaanxi y Hebei. Aunque ampliamente distribuido, no ha sido desarrollado y utilizado adecuadamente. La mayoría de los productos procesados se basan en aceite comestible primario, y el valor agregado del producto dado es bajo.

Al mismo tiempo, este nivel de desarrollo primario no desarrolló el valor medicinal de las nueces. Por lo tanto, en el procesamiento del aceite de nuez, es necesario llevar a cabo un desarrollo profundo, para producir productos con mayor contenido tecnológico y mejor valor, a fin de reproducir el valor real de la nuez.

2 El valor nutricional del aceite de nuez.

Tecnología de la [maquinaria de secado por microondas](#) para extraer aceite de nuez.

En los granos de nuez, contiene 60% a 70% de aceite, que tiene un mayor contenido de aceite que la soja, colza, maní y sésamo. Contiene más del 90% de ácidos grasos, y también contiene ácido linoleico y ácido linolénico que no puede ser sintetizado por el cuerpo humano. Una variedad de ingredientes como el ácido oleico y una gran cantidad de vitaminas y minerales. Como la vitamina E, latón y lino, es muy rica en

nutrición. Es delicioso y tiene un efecto sanitario y medicinal. Por lo tanto, el aceite de nuez es un aceite muy valioso de nutrientes.

En la actualidad, los estándares de vida de las personas están aumentando y los requisitos de calidad de los aceites comestibles también se han mejorado considerablemente. La gente prestará atención a si las materias primas se aplican con pesticidas y fertilizantes, y si los enlaces de procesamiento son verdes. Esta ola se ha convertido en el estado más popular en la actualidad, y se utilizará como condimento premium. Desde este punto de vista, el aceite de nuez tiene amplias perspectivas de desarrollo.

3 tecnología de procesamiento integral de aceite de nuez

El [método de prensado del equipo](#) de extracción de aceite de nuez es el más utilizado en la producción actual de nuez, y también es un método de extracción de aceite de nuez relativamente maduro. Utiliza principalmente el principio de prensado mecánico para extraer la grasa en la materia prima al mismo tiempo. Por lo general, las máquinas utilizadas incluyen prensas de tornillo y prensas hidráulicas, mientras que los tipos de prensa incluyen prensado en frío y prensado en caliente.

En esta etapa, el método de procesamiento más utilizado en China es el prensado en frío. Los siguientes son los principales procesos de procesamiento: materias primas de nogal ? cáscara ? peeling ? trituración ? calentamiento ? prensado ? aceite de nuez virgen ? torta de nogal ? lixiviación ? eliminación de solvente ? aceite para el cabello ? desgomado por hidratación ? desacidificación alcalina ? secado, decoloración ? desodorización al vacío ? filtración de enfriamiento ? llenado ? aceite de nuez refinado.

Se puede ver en los pasos anteriores que el proceso actual de prensado en frío del aceite de nuez en China ha sido relativamente perfecto. Como la perspectiva de desarrollo del aceite comestible de alta calidad, el aceite de nuez debe procesarse adecuadamente sobre la base del aceite de la prensa primaria.