

Diferentes métodos de extracción de aceite de coco crudo.



Las propiedades físicas y químicas del aceite de coco se estudiaron [mediante secado por microondas](#), prensado mecánico, procesamiento, tratamiento térmico e hidrólisis enzimática del aceite de coco mediante cromatografía de gases, medidor de estabilidad de oxidación de grasas y calorímetro diferencial de barrido. Contraste con el aceite de coco comercial. Al mismo tiempo, el aceite de coco extraído por hidrólisis enzimática se comparó con las propiedades antioxidantes del aceite de palma comercial.

El aceite de coco crudo es el aceite de coco extraído de la carne de coco fresca mediante el procesamiento por microondas natural o métodos mecánicos, con o sin calentamiento, sin el uso de métodos químicos como el refinado, el blanqueo o la desodorización.

Estos leves métodos de extracción reducen en gran medida la pérdida de nutrientes como la vitamina E, los fitoesteroides y los polifenoles en el aceite de coco, brindando un agradable sabor a leche de coco, que contiene más ingredientes activos, lo que hace que el precio sea aún mayor. Cuanto más caro es. El aceite de coco se puede extraer mediante una variedad de métodos, principalmente divididos en procesamiento húmedo, procesamiento en seco e hidrólisis enzimática.

[La trituradora de aceite de coco](#) se utilizó para dividir la carne de coco fresca madura en una pulpa, que se prensó y se envolvió con una gasa. Después de enfriarse durante 48 horas, se calentó en un horno a temperatura constante, y el aceite de coco obtenido se filtró con una gasa para obtener aceite de coco.

Investigadores de la Agencia de Cocos de Filipinas han inventado una nueva tecnología de extracción húmeda de aceite de coco que extrae el aceite de coco del residuo de coco preparado.

Dado que el residuo de copra todavía contiene 36% a 48% de aceite, se puede procesar en polvo de coco y se puede extraer aceite de coco para recuperar aproximadamente el 40% de polvo de coco y el 38% de aceite de coco. El procesamiento en seco tradicional utiliza polvo de coco como materia prima, y las prensas, muelen y extraen para producir aceite de coco. En los últimos años, el procesamiento en seco se ha convertido en una combinación de prensado en frío y extracción con solventes. La calidad del aceite de coco obtenido no es alta, pero El rendimiento del petróleo es alto.

El doctorado australiano utiliza una nueva técnica para el procesamiento en seco, que se diferencia del procesamiento en seco convencional en el secado de la copra de tierra a un contenido de humedad adecuado. El método de hidrólisis enzimática es descomponer el compuesto de aceite en la leche de coco por hidrólisis enzimática, separando así el aceite de coco de la proteína y similares, y separando simultáneamente el aceite de coco en el estado emulsionado para obtener el aceite de coco. El VCO se preparó mediante hidrólisis enzimática de leche de coco con celulasa, y la tasa de extracción alcanzó 92.9%.

En la actualidad, el método de extracción utilizado en la literatura y el índice de rendimiento del aceite de coco obtenido son relativamente simples. En este experimento, el aceite de coco se extrae mediante diferentes métodos, y la diferencia se determina mediante cromatografía de gases, probador de estabilidad de oxidación con aceite Rancimat 743 y calorímetro diferencial de barrido. La composición de ácidos grasos, las propiedades antioxidantes y las propiedades termodinámicas del aceite de coco bajo el método de extracción se utilizaron para determinar los efectos de los diferentes métodos de extracción en el índice de aceite de coco y las diferencias de rendimiento.

Dado que el coco y la palma pertenecen a la familia de la palma y el tipo de ácido graso es principalmente ácido graso saturado, este estudio analiza la actividad antioxidante del aceite de coco y el aceite de palma comercial preparado por hidrólisis enzimática, que proporciona una base teórica para la posterior aplicación del aceite de coco en los alimentos. Y base.