

## Función nutricional del aceite de maíz.

Con el desarrollo de la sociedad y el progreso de la economía, la conciencia de la gente sobre el cuidado de la salud ha aumentado gradualmente, y el público ha comenzado a crear conciencia sobre el aceite de maíz con mayor valor nutricional. El maíz tiene una amplia gama de plantaciones y alto rendimiento en China, y la escala de producción de aceite de maíz también se está expandiendo.

[Máquinas de secado por microondas](#)



El aceite de maíz también se puede llamar aceite de germen de maíz, que contiene Vitamina E, vitamina A, vitamina D y ácidos grasos insaturados, que son muy adecuados para las necesidades humanas, y como no contiene colesterol, también se le puede llamar aceite nutritivo saludable. Sin embargo, dado que el aceite de maíz se extrae directamente del germen de maíz, existen defectos como el color oscuro, muchas impurezas, alto índice de acidez y bajo punto de fusión, que no es adecuado para el consumo directo del aceite por parte del cuerpo humano, lo que requiere el fortalecimiento del aceite de maíz. Acabado. En vista de esto, este documento describe brevemente la función nutricional del aceite de maíz y, sobre esta base, analiza el proceso [de extracción del aceite de maíz](#), con el objetivo de ampliar la escala de producción del aceite de maíz y mejorar su proceso de producción.

El aceite de maíz es un aceite vegetal nutritivo y saludable de alta calidad, que se produce al procesar embriones de maíz y también se puede llamar aceite de germen de maíz. En general, el aceite de maíz se refina para separar e identificar de manera efectiva siete ácidos grasos como el ácido oleico, el ácido

palmítico y el ácido linoleico, de los cuales el mayor contenido de ácido linoleico es aproximadamente del 51%.

Además, el aceite de maíz también contiene una gran cantidad de vitaminas solubles en grasa naturales, fosfolípidos, coenzimas y esteroides vegetales y otros ingredientes funcionales, el consumo a largo plazo puede prevenir eficazmente la enfermedad coronaria y la arteriosclerosis senil, por lo que en aplicaciones prácticas Alto valor nutricional y valor económico de la función nutricional.

### 1.1 Rasgos e ingredientes del aceite de maíz

El aceite de maíz es un tipo de aceite comestible de alta calidad, transparente y de color amarillo claro, y tiene un aroma y sabor únicos. Debido a que el aceite de maíz no se daña durante la fritura profunda, es muy adecuado para cocinar, freír, freír y freír.

Además, la mayoría de los ácidos grasos en el aceite de maíz son ácidos grasos insaturados, otros son ácido linoleico y ácido oleico, y como la composición de los ácidos grasos es relativamente simple, el cuerpo la absorbe y digiere fácilmente. Aunque el aceite de maíz contiene una gran cantidad de ácido graso insaturado, tiene una vida útil relativamente estable y es relativamente fácil de oxidar, por lo que su vida útil es relativamente larga. La razón principal es que el aceite de maíz es rico en más vitamina E, y este tipo de calidad tiene un buen efecto antioxidante. Y los ácidos grasos aparecen en una disposición regular en el aceite de maíz. Aproximadamente el 98% de los segundos ácidos grasos esterificados en los glicéridos de aceite de maíz son ácidos grasos insaturados, y la primera y tercera esterificaciones superiores están sustancialmente saturadas. Ácido graso. El aceite de maíz es rico en minerales, vitaminas solubles en grasa y ácidos grasos insaturados, así como lecitina, caroteno, esteroides de plantas y coenzimas.

### 1.2 función fisiológica

El aceite de maíz es rico en ácidos grasos insaturados. Cuando ingresa al cuerpo humano, puede promover eficazmente la excreción de esteroides fecales y ácidos biliares, evitando así la absorción y síntesis de colesterol hasta cierto punto, evitando que la vesícula biliar se encuentre en la pared arterial. Deposición para prevenir la aparición de aterosclerosis.

Además, el aceite de maíz se digiere y absorbe fácilmente durante el consumo, lo que puede eliminar significativamente los efectos tóxicos de los peróxidos en la membrana celular, mejorando así la eficiencia de utilización de oxígeno de los músculos, nervios y tejidos del cuerpo humano. Aumenta la energía y la resistencia del cuerpo. Además, el aceite de maíz también incluye muchos componentes como fosfolípidos, lisina y aminoácidos, lo que evita la aparición de distrofia muscular, enfermedades cardíacas, disfunción reproductiva y tromboflebitis.