

# Estudio sobre la actividad antibacteriana de los derivados originales del aceite de coco.

El coco puede ser consumido directamente por humanos y animales, y también puede ser utilizado como un recurso de madera para la fabricación y decoraciones ornamentales. Además, las propiedades funcionales de los productos de coco han recibido una amplia atención, especialmente en las regiones tropicales y subtropicales, donde se considera que el coco es una de las plantas medicinales más útiles.

[Máquinas de secado por microondas](#) para extraer aceite de coco.



[La refinación de aceite de coco](#) es el aceite extraído de la carne de coco. En algunas regiones y países, el aceite de coco se usa para fines médicos, especialmente el aceite de coco original, que se puede usar para prevenir el tratamiento de la bronquitis, prevenir la fiebre y prevenir la gingivitis. Y otros usos médicos.

En el extranjero, Esquenazi y otros informes de investigación también ilustran el papel médico del aceite de coco en el tratamiento de la diarrea y la artritis en el noreste de Brasil, el aceite de coco nacional también ha recibido una gran atención, Liu Xiaoqin y otros informes sobre la tecnología de separación y extracción de aceite de coco y antibacteriano Características

El aceite de coco es muy estable y no es susceptible al deterioro oxidativo. Esta estabilidad se basa en su alto contenido de ácido graso saturado. El glicérido de ácido graso del aceite de coco es principalmente glicérido de cadena de carbono medio. El glicérido de cadena de carbono medio tiene buena digestibilidad y Aplicación, por lo que la aplicación de aceite de coco es muy extensa. Los ácidos grasos, monoglicéridos y diglicéridos son materias primas importantes para la industria oleoquímica. Tienen un buen papel en la emulsificación, la prevención bacteriostática y de enfermedades, y también desempeñan un papel importante en las industrias alimentaria, química y farmacéutica.

En la actualidad, la producción de ácidos grasos, monoglicéridos y diglicéridos se basa en métodos químicos y métodos físicos de alta presión y alta temperatura. Se propone el método de preparación enzimática de ácidos grasos. Este método es de condición suave, simple de operar y ahorra energía, y no utiliza reactivos químicos. Y las condiciones de alta temperatura, alta presión, la producción de ácidos grasos, monoglicéridos y diglicéridos son de mayor calidad. El aceite de coco se hidrolizó mediante lipasa para obtener el hidrolizado del aceite de coco. El ácido graso libre en el hidrolizado se eliminó para obtener el derivado desacidificado del aceite de coco. Se estudiaron los derivados de diferentes grados de hidrólisis. Se estudiaron los derivados del aceite de coco. Propiedades antibacterianas.

El efecto antibacteriano del aceite de coco y sus derivados con diferentes grados de hidrólisis se analizó mediante la zona de inhibición y la concentración inhibitoria mínima. Los resultados mostraron que el aceite de coco y sus derivados con diferentes grados de hidrólisis tienen efectos inhibidores sobre las bacterias Gram-positivas, especialmente la inhibición de cuatro bacterias por los derivados del aceite de coco, y los derivados con un grado creciente de hidrólisis. La acción bacteriostática aumenta gradualmente. Las concentraciones mínimas inhibitorias de los derivados del aceite de coco con un grado de hidrólisis del 30% contra *Escherichia coli*, *Salmonella typhimurium*, *Staphylococcus aureus* y *Listeria monocytogenes* son del 2.3%, 3.0%, 3.5% y 2.0, respectivamente. %, la inhibición es muy obvia. El aceite de coco tiene un mejor efecto inhibitorio sobre *Escherichia coli*. El diámetro de la zona de inhibición del aceite de coco es del 20% y el diámetro de la zona de inhibición es de 11.2 mm. El valor de la CIM es del 5%.

El laurato de glicerol es reconocido como un fungicida seguro y efectivo, y su efecto antibacteriano no se ve afectado por el pH, ya que puede inhibir la mayoría de las bacterias y microorganismos, prolongar la vida útil y la frescura de los alimentos, por lo que a menudo se utiliza como fungicida y preservación. El agente es ampliamente utilizado en alimentos. El aceite de coco es rico en ácidos grasos de cadena media y corta, como el ácido láurico, y también contiene algunos polifenoles, por lo que el aceite de coco tiene ciertos efectos antibacterianos y antisépticos.

La lipasa puede hidrolizar los triglicéridos en el aceite de coco para formar monoglicéridos y diglicéridos y ácidos grasos, mientras que algunos mono y diésteres de ácidos grasos de cadena corta como el ácido láurico tienen una fuerte acción antibacteriana, por lo que la hidrólisis del aceite de coco. El efecto antibacteriano del derivado es fuerte, y su efecto antibacteriano aumenta gradualmente con el aumento del grado de hidrólisis.

Los derivados hidrolizados de los ácidos grasos libres en aceite de coco contienen más mono y diésteres de ácidos grasos mono y de cadena corta, que tienen un alto rendimiento de seguridad. Si los derivados del aceite de coco se pueden promover y aplicar, los recursos de coco. El desarrollo y la utilización de la industria original de procesamiento de aceite de coco son de gran importancia.