

Investigación de Procesamiento Profundo de Maní (1)



Los cacahuates de China están creciendo cada vez más, y su producción también está aumentando. Uno de los países con la mayor cantidad de cacahuates en el mundo es China. China es también el líder mundial en el área de siembra de cacahuates y el rendimiento, incluida la plantación en la llanura del norte de China. Tiene el área más grande, representando el 72% del área sembrada del país, y también representa el 79% de la producción total del país. Esto proporciona una materia prima estable para el procesamiento de maní en China.

Tecnología de procesamiento de aceite de maní

El aceite de cacahuete es rico en aceite, y el aceite de cacahuete es rico en nutrientes, aceitosos y puros, y huele a fragancia. Es una de las variedades favoritas de aceites vegetales. La función principal del cacahuete es procesarlo en aceite comestible. La producción de aceite de cacahuete en China aún se basa en el método de prensado tradicional y el método de prensado: el método de lixiviación y el método del agente de agua, el método de tecnología mecánica de [secado por microondas](#) y el método enzimático del agua.

El método de [prensado es usar la máquina](#) de aceite de maní para presionar el aceite en el maní, pero la tasa de extracción no es muy alta, la intensidad de mano de obra es grande, la eficiencia de producción no es alta y el costo es muy grande; el método de lixiviación utiliza el hexano para disolver el aceite. El efecto es extraer aceite de maní. Este método tiene un alto rendimiento de aceite, pero existe un cierto riesgo y el costo de producción también es alto. El método de agente de agua se aplica al aceite y el componente no oleoso tiene afinidad por el aceite y el agua. Manténgalo alejado del aceite y el agua, el aceite y la proteína se pueden separar; el método de secado por microondas es usar tecnología de microondas y tecnología de extracción para formar un nuevo método de extracción; el método enzimático con agua es usar primero la máquina para indicar al aceite que debe triturar. Luego, se utilizan celulasa, pectinasa, etc. para descomponer las células, y finalmente el aceite y la proteína se separan para aumentar el rendimiento del aceite.

Tecnología de procesamiento de proteína de maní

Producción de polvo de proteína de maní desnaturalizado. El proceso de producción de aceite se utiliza para desarrollar aceite para formar una proteína. En la actualidad, los métodos de prensado de aceite adoptados en China son principalmente el método de prensado a alta temperatura y el método de lixiviación con solventes. El principio fundamental es utilizar calor a alta temperatura, la temperatura alcanza los 130 ° C y luego se procesa el progreso. El método soluble en agua utiliza principalmente la fuerza entre la proteína y el aceite y el agua, extrae el aceite por separación y, finalmente, procesa el aceite y la proteína en polvo con mayor pureza.

Producción de proteína de maní en tejido. Después de procesar simplemente la proteína separada, se coloca en una máquina de hojaldre para agitar, de modo que los componentes de la proteína y el polisacárido continúen avanzando. Después de alcanzar el manguito, las propiedades de la proteína se modifican por alta temperatura, alta presión y fuerte fuerza de corte. Y la disposición de las moléculas cambia para romper los enlaces secundarios en las moléculas de proteínas, de modo que la estructura del enlace peptídico se dispersa para facilitar el estiramiento.

En este proceso, dado que la dirección de la fuerza es fija, la disposición de las moléculas en la proteína también se distribuye de acuerdo con una cierta dirección. Después del procesamiento de la máquina, el agua se evapora y la proteína del tejido se forma finalmente. La proteína es porosa. Después de resoplar.