

Análisis de la situación actual y estrategia de desarrollo de la industria del coco de China (1)



El coco es el principal cultivo de aceite y la cosecha de energía en los países tropicales del mundo. En China, el área de siembra de coco en Hainan representa el 99% del país. “El coco está lleno de tesoros”. China tiene aproximadamente 2.500 millones de cocos procesados anualmente, y más de 40 productos procesados principales.

[Secadora de microondas](#)

La cadena de la industria de procesamiento de coco de China es relativamente completa, los subproductos del procesamiento del coco, como la fibra de coco, la copra, la cáscara de coco, la capa de semilla de coco y el agua de coco se procesan y utilizan, los productos involucran materias primas químicas, alimentos, cosméticos, productos farmacéuticos y platos. Y otras categorías principales, que incluyen el aceite de coco, la leche de coco, el azúcar de coco, el polvo de coco, la copra comestible y otros productos a granel y el carbón activado de la cáscara de coco, los triglicéridos de la cadena de carbono, los ésteres metílicos del coco, los surfactantes y otros productos de alto valor agregado. .

Análisis del valor del coco

La fruta del coco es una de las frutas de hueso más grandes de las plantas, que consiste en exocarpios y mesocarpios.

(Ropa de abrigo), endocarpio (coco), cubierta de semilla, carne de coco (endosperma sólido) y agua de coco (endospermo líquido). Carne de coco fresca de fruta de coco madura, que contiene aproximadamente un 33% de grasa, aproximadamente un 4% de proteína y una multivitamina.

La carne de coco es rica en nutrientes y es dulce y deliciosa. Además del aceite de coco, se puede procesar en aceite de coco, polvo de coco, azúcar de coco, vino de coco, leche de coco, pastel de coco y otros alimentos nutritivos especiales. También se puede hacer en copos de coco y coco. Pastel de seda, coco, coco, coco y otros productos. El método tradicional de procesamiento de la carne de coco es hacer primero copra de coco y luego usar copra para extraer el aceite, que generalmente se denomina procesamiento en seco. En los últimos 20 a 30 años, la tecnología de procesamiento en húmedo de coco se ha desarrollado rápidamente. Los productos incluyen el aceite de coco original, leche en polvo, leche descremada en polvo, proteína de ultrafiltración de proteína de coco y copra de alimentos. En China, la carne de coco se procesa generalmente en varios alimentos de coco.

El coco es el principal cultivo de aceite leñoso tropical. A partir de la producción de aceite de los productos derivados del cultivo, el más alto es el coco, que es 63% -65%, que es el aceite de palma (46%), el grano de maní (44%) y La soja (17%) está fuera de alcance.

Durante mucho tiempo, el principal producto procesado del coco es el [aceite de coco maquinado](#) con aceite de coco. El aceite de coco siempre ha sido un producto a gran escala del comercio internacional de aceite y una materia prima importante indispensable en la industria moderna. En comparación con otros aceites vegetales, el aceite de coco tiene una composición de cadena de carbono única. Está compuesto principalmente de ácidos grasos de cadena media y corta, con un contenido de ácido láurico de casi el 50% y un contenido de ácido graso de cadena de carbono de casi el 15%.

El aceite de coco es la principal fuente natural de ácido láurico y triglicéridos de ácidos grasos de cadena de carbono. A diferencia de los triglicéridos de ácidos grasos de cadena larga, el MCT se puede usar como una fuente de energía rápida para el cuerpo. Puede quemarse rápidamente en el cuerpo para producir energía, pero no en forma de grasa. Por lo tanto, el aceite de coco tiene un bajo punto de fusión y es fácil de digerir y absorber. El ácido láurico es un componente importante del aceite de leche materna y puede ayudar a desarrollar el sistema inmunológico del cuerpo. Por lo tanto, el aceite de coco tiene una amplia gama de aplicaciones en la industria alimentaria, la industria farmacéutica y otras industrias.

Los componentes principales del agua de coco son azúcar, minerales, proteínas, aminoácidos y otros componentes traza. El agua de coco, especialmente el agua tierna de coco, tiene un valor medicinal. Tiene la función de promover la digestión, la diuresis, los antibacterianos y los antiinflamatorios. Puede prevenir la infección del tracto urinario, tiene cierto efecto curativo en los cálculos renales y uretra, y tiene efecto de

desintoxicación en el tabaco y el alcohol. Cultivo de tejidos vegetales, medios de cultivo microbiano y conservación de flores frescas. En la actualidad, el agua de coco doméstica se utiliza principalmente para producir fruta de fibra de coco. Nata de Coco también se llama Nata, coco con alto contenido de fibra, coco, y está hecha de agua de coco o jugo de coco. Un material de gel de celulosa producido por la fermentación de *Acetobacter Xylinum*, cuyo componente principal es la celulosa bacteriana. La fibra de coco se usa ampliamente como un nuevo tipo de productos semiacabados y aditivos para el procesamiento de alimentos. También se puede usar como un nuevo tipo de biomaterial para aplicaciones médicas (como piel artificial), fabricación de papel, acústica, etc., y tiene un gran potencial de desarrollo de mercado. En países extranjeros como Indonesia, Vietnam y otros países, el desperdicio de agua de coco es muy grande, y generalmente se descarga como desecho.