

Proceso de extracción de aceite de maíz.

[Secado mecánico por microondas.](#)



El método de prensado para el aceite de maíz consiste principalmente en utilizar la presión mecánica externa para extraer el aceite del material del aceite. El método de producción de aceite para la cosecha de aceite es el método de prensado. En comparación con otros productos derivados del petróleo, el [proceso de producción de germen de maíz](#), el equipo y la tecnología de operación son básicamente los mismos. El proceso de preparación de la calidad del aceite incluye la limpieza, el secado, el ablandamiento, el laminado, la vaporización, la extracción de aceite y el refinado. Proceso en serie.

En este proceso, el propósito principal es separar el endospermo y la piel del maíz para evitar la influencia de las sustancias en el rendimiento del aceite y la calidad del aceite. El agua ablandada suele ser del 10% al 12%, la temperatura se controla a 60 ° C y el tiempo de ablandamiento se controla a los 15 a 20 min.

En el proceso de laminación del embrión, el grosor de la hoja verde debe controlarse después de la laminación y los requisitos de humedad y temperatura de vaporización deben diferenciarse para diferentes blancos de pureza. Por lo general, la temperatura de vaporización debe ser La pureza de la pieza en bruto aumenta y el contenido de agua aumenta en consecuencia.

Método de lixiviación

El método de lixiviación adopta principalmente el principio de extracción. En el proceso de tomar aceite, el solvente se usa para separar los componentes relevantes en el material sólido. El proceso principal del método de lixiviación es sumergir la torta previamente exprimida en un disolvente seleccionado para que el aceite pueda disolverse en el disolvente para formar un aceite mixto.

Después de preparar el aceite mezclado, el aceite mezclado y el residuo sólido se pueden separar, y el aceite mezclado se puede evaporar y destilar según diferentes puntos de ebullición, maximizando así la vaporización del disolvente en vapor y separando del aceite para obtener finalmente la grasa. El vapor del solvente se puede usar después de condensarse, enfriarse y recuperarse. Como la hidrazina contiene un cierto solvente, se puede secar luego de ser sometida a un tratamiento de desolvatación y secado, y el vapor del solvente se volatiliza durante el secado del solvente y se condensa. Continuar utilizando después de enfriar y reciclar.

Extracción supercrítica de CO₂

El método de extracción de fluido supercrítico CO₂ se refiere principalmente al hecho de que, en el estado supercrítico, el fluido de CO₂ carece de una interfaz distinta gas-líquido, de modo que la densidad del gas está cerca de la densidad del líquido, y finalmente el estado crítico gas-líquido.

La propiedad se encuentra entre el gas y el líquido. En este momento, el fluido supercrítico se pone en contacto con la sustancia que se va a separar, y los componentes polares, de bajo punto de ebullición y de diferente peso molecular pueden extraerse selectivamente de forma secuencial. Además, en el proceso de extracción de fluido con CO₂ supercrítico, el método de extracción de aceite es una combinación del proceso de extracción y separación, que utiliza efectivamente la difusión libre entre el gas de CO₂ y el líquido, por lo que puede ser supercrítico. El aceite en el germen de maíz se extrae, de manera que el aceite se puede separar efectivamente.