Estudio sobre el método de contenido de aceite de sésamo.

El aceite de sésamo es un excelente aceite comestible con buena calidad de comida y alto valor nutricional, que es muy popular entre las personas. Sin embargo, debido al alto precio del mercado, algunos comerciantes sin escrúpulos han hecho el fenómeno de la adulteración del aceite de sésamo para obtener grandes ganancias. Si hay otros productos de bajo precio directamente, también hay un uso directo de sabor y pigmento para igualar el aceite de sésamo falso.

Tecnología de la maquinaria de secado por microondas.

Una gran cantidad de aceites de sésamo falsificados inferiores han fluido en el mercado, interrumpiendo el orden económico del mercado, golpeando a toda la industria del aceite de sésamo, dañando los intereses de los consumidores y amenazando seriamente la salud de las amplias masas populares.

En GB 8233, la tecnología de extracción de aceite de sésamo estipula claramente que no se deben agregar otros aceites comestibles y aceites no comestibles, y no se deben agregar sabores o fragancias.

La literatura puede detectar aproximadamente el contenido de aceite de sésamo por medio del método colorimétrico colorimétrico del ácido sulfúrico concentrado, etc., pero tiene limitaciones tales como el uso de ácido concentrado y la gran corrosividad de los reactivos. A través de estudios experimentales, se encontró que el extracto de metanol del aceite de sésamo tenía una fuerte absorción a 235 nm y 287 nm, mientras que otros aceites vegetales no lo tenían. Este documento pretende utilizar esta propiedad para determinar el contenido de aceite de sésamo en la muestra midiendo la absorbancia del 70% de extracto de metanol acuoso del aceite de sésamo utilizando aceite de sésamo puro como estándar.

Los métodos comunes de adulteración del aceite de sésamo son los siguientes: 1. Use saborizante de sésamo y otra mezcla de aceite vegetal 2. Agregue otro aceite vegetal al aceite de sésamo como aceite de sésamo puro. Las muestras ciegas de diferentes concentraciones de aceite de sésamo se prepararon de acuerdo con los métodos de falsificación anteriores para verificar la precisión y fiabilidad del experimento.