

Especificaciones técnicas de la producción de aceite de girasol verde (1)

Con el rápido desarrollo de la sociedad, los alimentos verdes han sido ampliamente aceptados por los consumidores. El aceite de girasol es un producto importante del aceite y la grasa de China, y su procesamiento y producción ecológicos también son de gran importancia.



De acuerdo con las características de los **productos de aceite de girasol**, este documento propone las especificaciones técnicas para la producción y el procesamiento de aceite de girasol verde. [Máquinas de secado por microondas](#). Incluyendo los requisitos de materia prima, la producción del producto y los requisitos del entorno de procesamiento, las especificaciones técnicas del proceso de producción, así como las especificaciones técnicas para el embalaje, almacenamiento y transporte de productos terminados.

Con el avance de la sociedad, el desarrollo de la ciencia y la tecnología y la mejora del nivel de vida de las personas, el concepto de consumo del público ha cambiado y los consumidores están prestando cada vez más atención a la seguridad de los alimentos. En la actualidad, todavía existen algunos problemas de inocuidad de los alimentos en la producción y procesamiento de alimentos, como el abuso de fertilizantes sintéticos y pesticidas en la producción de materias primas, el uso irregular de aditivos en el procesamiento, la gestión inadecuada de los envases, el almacenamiento y el transporte durante el procesamiento y el medio ambiente. La contaminación y otras cuestiones son peligros ocultos de la seguridad alimentaria.

Por lo tanto, los alimentos verdes que están libres de contaminación, salud y seguridad son cada vez más reconocidos y aceptados por los consumidores. Los beneficios económicos, sociales y ecológicos de producir alimentos verdes se han vuelto cada vez más prominentes.

El aceite de semilla de girasol se refiere al aceite extraído de las semillas de girasol [por la máquina de aceite de girasol](#), también llamado aceite de girasol. Su color al óleo es dorado, su sabor es puro, claro y translúcido tiene una agradable fragancia. La digestibilidad humana del aceite de girasol es del 96.5%. Es rica en ácido linoleico, que tiene un efecto significativo en la reducción del colesterol, previene el endurecimiento de las arterias y previene la enfermedad coronaria. Además, la relación entre el contenido de ácido linoleico y el contenido de vitamina E es relativamente equilibrada, lo que es conveniente para la absorción y utilización del cuerpo humano, y se conoce como productos para el cuidado de la salud, aceite nutritivo de alta calidad y aceite para la salud.

La ciudad de Bayannaer, en la Región Autónoma de Mongolia Interior, está ubicada en la llanura Hetao, con un sistema de riego amarillo desarrollado. Es la zona agrícola más importante del noroeste, tiene poca contaminación ambiental y es también una importante base de producción de alimentos verdes en China. También se la conoce como "granero exterior"; En el cultivo de girasoles, también es la base de producción de girasoles más grande de China.

En los últimos años, las empresas de procesamiento de aceite comestible de girasol han surgido gradualmente en la ciudad de Bayannaer, lo que proporciona condiciones favorables para la producción y el procesamiento del aceite de girasol verde. A medida que los productos verdes continúan aumentando, se acelerará el ritmo de la reestructuración industrial en la ciudad de Bayannaer y sus alrededores. Es de gran importancia promover el proceso de industrialización agrícola y aumentar efectivamente el ingreso de los agricultores y los ingresos fiscales.

La importancia de la producción de aceite de girasol verde

El aceite de girasol verde se refiere a aceites y grasas seguros, nutritivos y de alta calidad que se producen de acuerdo con el principio de desarrollo sostenible, se producen de acuerdo con métodos específicos de producción y procesamiento, y están aprobados por agencias especializadas.

“Producción según métodos de producción específicos” significa desactivar o restringir el uso de pesticidas, fertilizantes, aditivos y otros materiales de producción sintetizados químicamente y otros riesgos que pueden causar daños a la salud humana y al medio ambiente ecológico de acuerdo con los estándares de producción de alimentos verdes durante la producción y el procesamiento del aceite de girasol. Sustancia e implementación de control de calidad de "tierra a mesa".

No contaminante, seguro, de alta calidad y nutrición son las características de los alimentos verdes. No contaminante se refiere a la prevención y control de residuos de pesticidas, materiales radiactivos, metales pesados y bacterias dañinas en

todos los aspectos de la producción de alimentos durante la producción y el procesamiento de alimentos verdes para garantizar la limpieza de los productos alimenticios verdes.

Las características de alta calidad de los alimentos verdes incluyen no solo el alto nivel de envasado externo, sino también el nivel de calidad inherente. La calidad intrínseca del producto incluye dos aspectos: 1 buena calidad interna, 2 alto valor nutricional y alto índice de seguridad de la salud.