

Especificaciones técnicas de la producción de aceite de girasol verde (3)

Principal tecnología de producción

Requisitos de pretratamiento



(1) Eliminación de impurezas. El aceite de semilla de girasol a menudo contiene varias impurezas para eliminar las impurezas con color u olor, mejorar el valor de utilización integral del aceite y la torta, y eliminar varias impurezas con gran volumen, textura dura y cantidad para facilitar la mejora. La capacidad de procesamiento del equipo reduce el desgaste del equipo y mejora la eficiencia del trabajo. Los bombardeos

[Secadora de microondas](#)

Los componentes principales de los cascos verdes de semillas de girasol son la celulosa, la hemicelulosa y la lignina. El contenido de aceite es pequeño, pero la estructura es suelta y porosa. Puede absorber una gran

cantidad de aceite, por lo que se debe descascarar para producir aceite. De lo contrario, el contenido de aceite en el residuo es muy alto. El contenido de cera es de 0,4% a 0,5%, lo que representa el 75% del contenido de cera de la semilla entera. El contenido de cera del aceite terminado después del descascarillado es de 0,011% a 0,015%.

(2) Ablandamiento. A través de una regulación adecuada de la humedad, se mejora la dureza y la fragilidad del material de aceite, se reblandece el material de aceite y se obtiene la plasticidad adecuada para alcanzar el estándar de ingreso a la máquina. Por lo tanto, el material suavizante es un importante trabajo de pretratamiento antes de que germinen los embriones.

(3) Al vapor y frito. En un vaporizador en capas, humedezca primero los embriones crudos, el contenido de humedad es del 14% al 16%, y después de 90 minutos de vaporización, el agua se reduce del 4% al 6% después de la ebullición y la temperatura es de aproximadamente 110 ° C. . Luego, ingrese el vaporizador auxiliar de la prensa. Después de ajustar la vaporización, el contenido de agua es de aproximadamente 1.5% y la temperatura es de 125-130 ° C.

(4) Rota. Aumente el área de contacto del subsiguiente material de aceite, sea fácil de ajustar, prepare embriones crudos de alta calidad y haga que el material sea fácil de introducir en la brecha del embrión.

(5) Presionando. El método de prensado, también conocido como el método de prensado físico, exprime el aceite en el aceite a una presión más alta. Generalmente, el solvente químico no se usa para extraer el aceite, y se evita el solvente orgánico residual en el aceite. El prensado proceso de producción maximiza los ácidos grasos poliinsaturados en las semillas de girasol, así como varios nutrientes beneficiosos para el cuerpo humano, como proteínas, fibra dietética, vitaminas y oligoelementos. El método de prensado tiene una gran capacidad de adaptación y un proceso de operación simple. El equipo de producción es fácil de mantener, la escala de producción es flexible y es adecuado para la extracción de varios aceites vegetales, y la producción es relativamente segura.

[Refino del aceite de semilla de girasol verde.](#)

Todo el proceso de refinación del aceite de girasol verde incluye el tratamiento previo del aceite de lana (eliminación de impurezas suspendidas), desgomado, desacidificación, decoloración, desodorización y desparafinado. Puede refinarse de acuerdo con los requisitos de calidad del aceite refinado de diferentes calidades. Pasos y control de los parámetros del proceso.

2 normas y especificaciones de inspección de aceite de girasol verde

La prueba del aceite de girasol verde debe cumplir con las disposiciones pertinentes de la inspección de alimentos verdes. Establecer laboratorios de pruebas relevantes para materias primas y productos terminados. Registre los resultados de la prueba en detalle.

El aceite de girasol verde debe ser claro y transparente, con el olor normal del aceite de semilla de girasol verde, sin quemaduras, deterioro y otros olores. Al mismo tiempo, la producción de materias primas y el procesamiento del procesamiento del producto son los principales vínculos en la producción y procesamiento del aceite de girasol verde. El aumento de la conciencia de la seguridad alimentaria entre los productores y consumidores y la aceptación creciente de productos verdes también son factores importantes en la producción de alimentos verdes. Aunque los alimentos verdes son generalmente reconocidos por la sociedad, la escala de producción y producción es pequeña, y todavía hay mucho espacio para el desarrollo.