

Extracción de aceite de semilla de coco y análisis de la composición de ácidos grasos (2)

Materias primas y reactivos.

Aceite de semilla prensada y aceite de coco refinado, comprado en la refinería de los suburbios del este en la ciudad de Wenchang, provincia de Hainan; aceite de coco fresco y natural, proporcionado por el Instituto de Investigación del Coco de la Academia China de Ciencias Agrícolas Tropicales.

El isopropanol, el metanol, el hidróxido de sodio, el ácido clorhídrico, el etanol absoluto, el éter dietílico, el tiosulfato de sodio, el yoduro de potasio, el ácido acético glacial, la acetona, etc., son analíticamente puros. [Secadora de microondas](#)

[Proceso de extracción de aceite de coco.](#)

Existen dos técnicas principales de procesamiento para el aceite de coco: una es el procesamiento en seco, que está hecho de copra de coco, que se presiona, se muele y se extrae, y el otro es el procesamiento en húmedo, que primero extrae jugo de coco fresco. Obtener leche de coco y extraer aceite de coco mediante centrifugación.



En términos generales, el aceite de coco crudo preparado por procesamiento en seco necesita ser refinado en un proceso

de refinación tal como desacidificación, desgomado, desodorización y similares para obtener aceite de coco refinado. El aceite de coco natural, también conocido como aceite de coco crudo, se prepara a partir de la leche de coco como materia prima mediante el proceso de centrifugación por congelación y descongelación. No necesita ser refinado. Las propiedades fisicoquímicas y la evaluación sensorial del aceite de semilla de coco incoloro

El índice de acidez se refiere al número de miligramos de KOH necesarios para neutralizar los ácidos grasos libres en 1 g de grasa.

En general, las grasas y los aceites frescos tienen menos ácidos grasos libres y un valor ácido más bajo. Sin embargo, a medida que se prolonga el tiempo de almacenamiento, el aceite se hidroliza lentamente bajo la acción de microorganismos, enzimas y calor para producir ácidos grasos libres, lo que conduce a un aumento en el índice de acidez.

Por lo tanto, el valor ácido se puede usar para medir la frescura del aceite y lo apropiado del método de almacenamiento. Hubo una diferencia significativa en el valor ácido del aceite de semilla y del aceite de coco (p aceite de semilla extraído > aceite de coco refinado > aceite de coco natural, es decir, aceite de semilla prensado El contenido de ácidos grasos insaturados es el más alto y la estabilidad es la peor, la extracción de aceite de semilla es la segunda.

El valor de peróxido es el contenido de oxígeno activo en una muestra de 1 kg, expresada en milimoles de peróxido. A menudo se utiliza para indicar si una muestra se ha deteriorado debido a la oxidación, es un indicador del grado de oxidación de los aceites y ácidos grasos.