

Control de calidad de la producción de aceite de mostaza



El aceite de mostaza en los últimos años con la llegada de un salsas a base de especias, que se basa en aceite de mostaza volátil y refinada mezcla de aceite vegetal. Es como una salsa de ensalada, fácil de usar, almacenamiento a largo plazo, la salud y otras características, tan popular entre la mayoría de los consumidores. En la actualidad, la producción de la planta de aceite de mostaza familia de China tiene más de cien, sobre la tela de Tianjin, Beijing, Hebei, Shandong, Shanxi, Mongolia Interior, Heilongjiang, Jilin, Liaoning y otras provincias y ciudades.

[máquina de secado por microondas](#)

Dado que la producción de los diferentes fabricantes no son totalmente las mismas condiciones, por lo que la mostaza utilización, la energía de mostaza y el aceite producido en la diferencia de masa es relativamente grande. DE Tianjin tenía varios aceite de mostaza disponible comercialmente detectamos fabricantes diferencias encontró que el contenido de los componentes picantes de aceite de mostaza (isotiocianato de alilo principalmente vinagre) es todavía muy grande, isotiocianato contenido fresco que oscila entre 0,78% a 1 32% de la trama.

Con el fin de garantizar la calidad del aceite de mostaza, el mantenimiento de los intereses legítimos de los consumidores de gran ancho, para hablar sobre algunos puntos bajo nuestra experiencia en la implementación del control de calidad en la producción de aceite de mostaza. Cuando las materias primas están siguiendo estrictamente fuera de semillas de mostaza como condimento, llamada mostaza. [máquina de aceite de mostaza](#)

familias mostaza Brassica de hierba de las crucíferas, semillas de mostaza como una adición de condimentos, que también se pueden usar para extraer el aceite, puede ser aceptable. Mostaza, mostaza negro, mostaza marrón, y los puntos finales de mostaza amarillas o blancas. El aceite de mostaza se puede utilizar para producir la mostaza negro y mostaza marrón, semillas de mostaza irritación chile seco no existe, sólo se rompe después de que el recipiente se sumergió en un olor acre será después de que es principalmente de especial isopropílico olor a vinagre isotiocianato.

En presencia de negro, mostaza marrón con mirosinasa II (clase glucosinolatos II), en la que la mostaza glucosinolatos acción II hidrolasa enzima endógena se isotiocianato de hidrólisis vinagre, produciendo así irritante picante. mostaza blanca semilla de mostaza amarilla o blanca que contiene sólo dos (clase glucosinolatos II), que bajo la acción de una hidrolasa glucosinolatos II, puede ser generada en la sección de no-volátil del acetato de isopropenilo isotiocianato de luz-ilo, y la sección de base de la luz vinagre isotiocianato es inestable en condiciones alcalinas pueden traducirse fácilmente en una sección de base alcohol ligero, y por lo tanto no es adecuado para la producción de aceite de mostaza.

En la compra de semilla de mostaza de partículas completo, color púrpura-marrón así. Debido a las diferentes de producción para diferentes contenidos de semilla de mostaza madurez de tiosulfato de glucosa II no es la misma, por lo que el final de cada lote de semilla de mostaza debe examinar su contenido de glucosinolatos II. Las semillas de mostaza es la más buena cosecha del año, el depósito con el tiempo, mayor es la cantidad de pérdida de glucosinolatos II, se reducirá la tasa de aceite. Cuando el nivel de semillas de mostaza se debe almacenar en un lugar fresco y seco, o la humedad no se puede producir moho. También algunas verduras con semillas de mostaza y semillas de mostaza pertenecen a la misma familia es muy similar a los fabricantes para comprar materias primas hay que señalar que estos vegetales: col, coliflor, coles, violación, cabeza de nabo, repollo al vapor nieve, árboles caídos hortalizas, verduras, nabo con col.

control de las condiciones de hidrólisis

Bajo el efecto de glucosinolatos semilla de mostaza de nuevo en un origen natural semillas de mostaza glucosinolatos II hidrolasa, la hidrólisis puede ocurrir fuera de una molécula de glucosa, el intermedio generado inestable - ligando no azúcar, con un no-azúcar la hidrólisis no enzimática basado sobreviene, generando un isotiocianato compuesto diferente vinagre, vinagre, cianato, cianuro, etc., dependiendo de las condiciones de reacción.