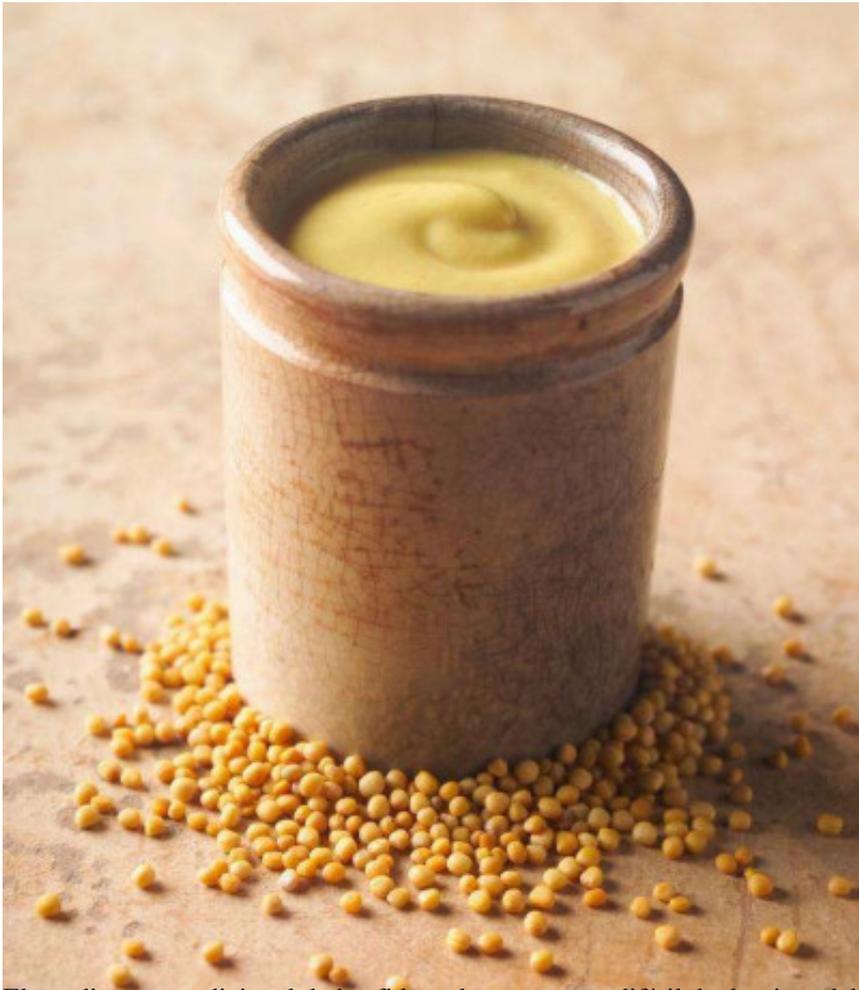


Principio de producción del aceite de mostaza.

El aceite de mostaza es un nuevo tipo de material saborizante de alta calidad. Es un producto nuevo que se reemplaza por las semillas de la mostaza herbácea de primer año, que se tritura, se agrega con agua y luego se destila.

[máquina de secado por microondas](#)



El condimento tradicional de los fideos de mostaza es difícil de dominar debido al método de hacer pelos, y el efecto de hacerlos no es bueno, lo que trae ciertas dificultades a la familia. Al usar el aceite de mostaza mezclado con el plato frío, se pueden comer unas gotas sin ningún procesamiento. Por lo tanto, el aceite de mostaza se introdujo en Jinyi, e inmediatamente barrió el mercado de Tianjin y gradualmente se expandió al mundo exterior. En la actualidad, hay más de diez plantas de producción de aceite de mostaza en Tianjin, y algunas de ellas tienen una pungencia insuficiente y un bajo rendimiento debido a varias razones. [máquina de aceite de mostaza](#)

Con este fin, el Departamento de Ingeniería de Alimentos de Tianjin Light Industry Institute realizó un estudio detallado sobre el principio de producción y el proceso de producción de aceite de mostaza, revisó una gran cantidad de datos,

experimentó repetidamente y finalmente exploró las rutas y condiciones razonables del proceso. El aceite de mostaza producido es picante y tiene buen sabor y alto rendimiento. Después de la producción de prueba de este proceso, fue muy satisfactorio. El principio de producción y el proceso de producción del aceite de mostaza se presentan de la siguiente manera:

(1) Materias primas Las semillas de mostaza deben seleccionarse con semillas de color marrón amarillento más oscuro, y no deben usarse colores más claros.

(2) Las semillas de mostaza en polvo deben pulverizarse ligeramente, de modo que el efecto de lixiviación sea mejor y la calidad del producto terminado sea mejor.

(3) Remojo Este es un paso muy importante. Durante este período, el dorso de mostaza hidrolizará la sustancia picante, como el isotiocianato de propilo, bajo la acción de la enzima mostaza. Los factores clave para controlar son la temperatura del agua, el pH, los aditivos, el tiempo y el agua.