

Aplicación integral del aceite de semilla de camelia.



Los métodos tradicionales de producción de aceite de semilla de camelia son principalmente el método de extracción con solvente y el método de prensado mecánico, pero el rendimiento de aceite de estos dos métodos no es alto, y las impurezas en el aceite son mayores. Con la innovación de la tecnología de proceso, el método de extracción supercrítica reciente y el método de hidrólisis enzimática en fase acuosa también se han aplicado en la extracción de aceite de semilla de camelia. De acuerdo con los requisitos de calidad de los diferentes campos, el aceite de semilla de camelia debe refinarse aún más después de la extracción. El proceso de refinación generalmente debe someterse a desgomado, desacidificación, decoloración, desodorización y fraccionamiento para lograr el estándar requerido de aceite de semilla de camelia.

[máquina de secado por microondas](#)

El aceite de semilla de camelia puede procesarse aún más para obtener el aceite refinado correspondiente, el aceite medicinal y el aceite de semilla de camelia de calidad cosmética. Al controlar los parámetros del proceso, el aceite de semilla de camelia se puede utilizar más ampliamente. [Prensa hidráulica de aceite de semilla de camelia](#)

El aceite de semilla de camelia se ha utilizado ampliamente en la industria alimentaria y el aceite comestible es su principal forma de producto. El aceite de semilla de camelia es rico en ácidos grasos insaturados, caroteno, vitaminas, escualeno, saponina, saponina, polifenoles del té, minerales y otros ingredientes, por lo que el aceite de semilla de camelia tiene propiedades antiinflamatorias, antioxidantes, reductor de la presión arterial y antitumorales. Antibacteriano, hipoglucemiante, promueve la absorción percutánea de fármacos, ictericia anti obstructiva y protección hepática, puede regular la función inmune, prevenir y tratar la obesidad, prevenir enfermedades cardiovasculares y dermatológicas. Además, el aceite de semilla de camelia es más efectivo que el aceite comestible común para prevenir y tratar la hipertensión, la hiperlipidemia

Hiperglucemia. El aceite de semilla de camelia desempeña un papel importante en la reducción de las estrías posparto, el tratamiento de la dermatitis neonatal y la prevención y el tratamiento del enrojecimiento, la hinchazón y el dolor de la piel.

La proporción de ácido linoleico y ácido linolénico en la semilla de aceite de camelia es consistente con la proporción del cuerpo humano. El contenido de ácido graso insaturado es de aproximadamente el 90% y el contenido de ácido oleico es de aproximadamente el 80%.

Los ácidos grasos insaturados no solo son absorbidos fácilmente por el cuerpo humano, sino que también no se oxidan y depositan fácilmente en el cuerpo, y son más estables y más seguros que los ácidos grasos poliinsaturados. Además, el efecto antioxidante de los ácidos grasos insaturados es más significativo que el de los ácidos grasos poliinsaturados, que no solo causa un aumento de la concentración de colesterol en la sangre humana, sino que también reduce el colesterol de lipoproteínas de baja densidad en la sangre sin reducir o incluso aumentar la grasa de alta densidad en la sangre. El colesterol proteico puede prevenir y tratar eficazmente enfermedades cardiovasculares como la enfermedad coronaria y la hipertensión.

Después de la extracción preliminar, el aceite de semilla de *Camellia* puede extraerse aún más por el método de extracción con solvente, y su harina de semilla de té de aceite derivado y la cáscara de semilla de *Camellia oleifera* aún tienen un alto valor de uso. La semilla de *Camellia oleifera* puede obtener una fracción en masa de aproximadamente 60% de proteína de semilla de té por lixiviación, filtración, separación, neutralización, etc. y obtener una fracción en masa de aproximadamente 40% por lixiviación, sedimentación, ultrafiltración, precipitación con alcohol, etc. .

La proteína de semilla de té se compone de 17 tipos de aminoácidos, 7 de los cuales son aminoácidos esenciales, que se pueden usar como fortificantes de proteínas para bebidas, elaboración de cerveza y repostería. El polisacárido de semillas de té se compone principalmente de 6 tipos de monosacáridos, que tienen las funciones de coagulación, disminución de la glucemia y reparación del trastorno del metabolismo de la glucosa. La cáscara de camelia se puede obtener por hidrólisis ácida, neutralización, evaporación, destilación bruta, neutralización, refinación, etc. El rendimiento teórico es de aproximadamente 50%. Es una importante materia prima química orgánica y solvente químico, que puede ser ampliamente utilizada. En las industrias de refinación de petróleo, química, farmacéutica, alimentaria y otras.