

Sugerencias sobre el desarrollo y utilización del aceite de semilla de camelia.

Desarrollo de tecnología de extracción verde de aceite de semilla de camelia.

En la actualidad, la producción industrial de aceite de semilla de camelia es principalmente un método mecánico, las semillas fritas de alta temperatura son fáciles de producir HAP, y la ley del agua y los métodos asistidos por ultrasonidos se basan principalmente en investigaciones de laboratorio.

[máquina de secado por microondas](#)



Por lo tanto, cómo aplicarlo a la producción industrial se ha convertido en el mayor problema. Verde, de alta eficiencia y libre de contaminación, es el tema principal de la era moderna, la producción de aceite de semilla de camelia y otros aceites y grasas comestibles, y debe tomar una ruta ecológica y ecológica en el futuro. [Prensa de aceite de semilla de camelia](#)

Hainan tiene una posición geográfica superior. La mayor parte de la tierra es rica en selenio. La plantación de camelia puede proporcionar semillas de té con un contenido de selenio relativamente alto. El aceite de té producido es más rico en valor nutritivo que otras regiones.

Extracción de componentes funcionales del aceite de semilla de camelia

El aceite de semilla de camelia es rico en sustancias bioactivas como VE y polifenoles del té, y se enriquece con métodos comunes como el método de adsorción de resina y el método de extracción con solvente para aumentar el desarrollo de cosméticos de alto valor agregado de aceite de semilla de camelia. Al mismo tiempo, el aceite de semilla de Camellia es rico en ácidos grasos insaturados, que pueden enriquecerse con métodos extremadamente maduros como el método de congelación a baja temperatura y el método de envasado de urea, y proporcionan materiales auxiliares para productos médicos especiales.

Desarrollo y aprovechamiento de la torta de semillas de té.

La torta de semillas de té contiene una gran cantidad de ingredientes funcionales, como proteínas y té, saponina, después de eliminar el aceite. Se puede extraer y extraer mediante extracción alcalina y precipitación ácida. La harina de semillas de té desengrasada es rica en composición y contenido de aminoácidos, y puede procesarse para la alimentación animal.