

Estudio comparativo sobre diferentes métodos de extracción del aceite de soja.



El aceite de soja es un tipo de aceite extraído de la soja al presionar. Es comúnmente llamado "aceite de ensalada de soja" y es uno de los aceites de cocina más utilizados. El aceite de soja es rico en una variedad de nutrientes valiosos, contiene ácidos grasos esenciales ricos, ácidos grasos poliinsaturados de hasta el 80%, pero también contiene fosfolípidos, tocoferoles, puede desempeñar un papel en la reducción del contenido de colesterol en el cuerpo, reduciendo los lípidos en la sangre y así en.

[El extractor de aceite comestible y el extractor de aceite de soja de aceite](#) crudo son principalmente el método de trituración, el método de extracción con solvente, el método de sustitución con agua, el método enzimático con agua, el método de extracción con dióxido de carbono supercrítico, etc.

Este artículo introduce el método de extracción con solvente para la extracción de aceite de soja del laboratorio. Una es usar [maquinaria de secado por microondas](#) para extraer aceite de soja; el otro es utilizar el método tradicional de extracción Soxhlet para extraer el aceite de soja. Finalmente, se comparan y

calculan el contenido de aceite de soja extraído por dos métodos y la precisión de la tasa de extracción de aceite de soja extraída por diferentes métodos.

La precisión se refiere al grado de proximidad entre los valores medidos obtenidos por muestreo múltiple de la misma muestra en condiciones de prueba especificadas. La repetibilidad de este proyecto es la consistencia de los valores medidos obtenidos por el mismo analista en el mismo laboratorio en las mismas condiciones experimentales siete veces.

Los resultados experimentales muestran que en el experimento de extracción de aceite de soja, la tasa de extracción del extractor rápido de solvente es básicamente la misma que la del extractor Soxhlet, pero al comparar la RSD de muchos experimentos, se encuentra que el efecto de usar el rápido La máquina de secado por microondas es mejor que la de usar el extractor Soxhlet, y el uso es más rápido. El tiempo de extracción del aparato de extracción con solvente rápido es mucho menor que el de la extracción Soxhlet.

La máquina de secado rápido por microondas logra una extracción eficiente de las muestras, lo que ahorra tiempo, es conveniente y fácil de operar, y evita los contactos entre operadores y una gran cantidad de extractantes tóxicos y dañinos.