

Efecto del emulsionante sobre la estabilidad de la pasta de sésamo.

La pasta de sésamo está hecha de semillas de sésamo fritas, es espesa y blanda, tiene un sabor a sésamo y se puede sazonar y servir.

El sésamo es rico en nutrientes como proteínas, aceite y aminoácidos. La medicina china considera que el sésamo es dulce, plano, tiene el efecto de nutrir la sangre y la vista, la flema y la estasis sanguínea, la leche Shengjintong, y beneficiar al hígado y levantar el vello. Se puede usar para tratar la hipertensión, el pelo blanco, la anemia, la salinidad, las heces secas y menos leche. Equivalente

Algunas pastas de sésamo industrializadas pequeñas en China se han colocado en capas después de un período de tiempo. La capa superior es la capa de aceite transparente y la capa inferior es la capa de escoria. Esto no facilita el despliegue de la salsa de sésamo, sino que también afecta su apariencia, causando pérdidas económicas y problemas con los alimentos para los fabricantes y consumidores.

La pasta molida de ajonjolí es un sistema termodinámicamente inestable heterogéneo sólido-líquido.

La tecnología de maquinaria de [secado por microondas](#) desarrollada por la empresa puede resolver el fenómeno de estratificación de la pasta de sésamo.



El sésamo es procesado por la [máquina para hacer pasta de sésamo](#) y se agrega a la emulsión.

La fase líquida es principalmente aceite de sésamo y la fase sólida es principalmente una combinación de proteínas desnaturalizadas, carbohidratos, lignocelulosa y cenizas, y proteínas y otras sustancias. La hidrofiliidad del compuesto polimérico en la fase sólida es mucho más fuerte que la lipofiliidad, lo que no conduce a la estabilidad de la pasta de sésamo. La velocidad de sedimentación de los gránulos de sésamo en fase sólida es proporcional al diámetro de partícula y la diferencia de la densidad de las dos fases, e inversamente proporcional a la viscosidad de la fase oleosa.

Las partículas pequeñas en la fase sólida del sésamo forman partículas grandes que tienen una densidad mayor que la densidad de las gotitas de aceite, las gotitas de aceite flotan hacia arriba y finalmente se separan de los sólidos en la parte inferior. La diferencia de densidad entre las dos fases sólido-líquido de la salsa de sésamo y la viscosidad de la fase líquida es difícil de cambiar. Por lo tanto, para controlar la estratificación de la pasta de sésamo, el método principal es reducir la tensión interfacial entre el diámetro de la partícula en fase sólida (malla 150 a malla 180) y la fase sólido-líquido. Los emulsionantes como los fosfolípidos, los ésteres de sacarosa y los monoglicéridos pueden aumentar la afinidad de las dos fases sólido-líquido y evitar que las partículas pequeñas formen partículas grandes para sedimentarse.

En la actualidad, se agrega un emulsionante agregando una emulsión a la salsa de sésamo molida mientras se agita. Sobre la base de esta prueba, se estudiaron el tiempo, el método y la proporción de adición de emulsionante. Su objetivo es aumentar el efecto de mezcla con la salsa de sésamo, reducir la producción de pasta de sésamo y mejorar la estabilidad de la salsa de sésamo.