



UF1534. Elaboración de Margarinas, Aceites Vegetales de Semillas y, otros Aceites y Grasas Comestibles

Sku: PIE_UF1534

Horas: 80

Formato: HTML

OBJETIVOS

En el ámbito de las 26es necesario conocer los diferentes campos de las industrias del aceite y grasas comestibles, dentro del área profesional de aceites y grasas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la elaboración de margarinas, aceites vegetales de semillas y, otros aceites y grasas comestibles.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE MARGARINAS, ACEITES VEGETALES DE SEMILLAS Y, OTROS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES UNIDAD DIDÁCTICA 1.

EXTRACCIÓN DE ACEITES VEGETALES DE SEMILLAS 1. Aceites de semillas y sus aceites. 2. Definición de aceite de semillas. 3. Producción y consumo. 4. Tipos y categorías de los aceites de semillas. 5. Reglamentación Técnico-Sanitaria de los aceites vegetales comestibles. 6. Diagramas de flujo del proceso de elaboración de los aceites vegetales de semillas. 7. Almacenamiento y preparación de las semillas.

- Tipo de semillas.
- Características de las semillas.
- Recepción y almacenamiento.
- Tipos de silos.
- Secado de semillas.
- Tratamientos previos: limpieza, descascarillado, molturación, calentamiento y acondicionamiento, laminado.

8. Extracción mecánica de aceites de semillas.

- Extracción mecánica: extracción por presión.
- Prensas continuas.

- Depuración del aceite: separación de partículas sólidas (decantación, tamizado, centrifugación) y separación de finos (filtración).
- Subproductos: tortas proteínicas y fangos de filtración

9. Extracción por solventes de aceites de semillas.

- Consideraciones teóricas.
- Factores a tener en cuenta: tiempo, cantidad de solvente, temperatura del solvente y tipo de solvente.
- Procesos de extracción por solventes.
- Percolación: fundamento y extractores. Inmersión: fundamento y extractores.
- Procedimiento mixto.

10. Operaciones auxiliares en la extracción por solventes.

- Filtración de la miscela.
- Preconcentración de la miscela.
- Destilación de la miscela.
- Condensación del disolvente.
- Tratamiento de las harinas.
- Aprovechamiento de subproductos: producción de proteínas vegetales.