



## 成果转化

科企合作

技术成果 >

科研产品

### 技术成果

当前位置: 首页 >> 成果转化 >> 技术成果 >> 正文

## 鲜花生制油新技术

发布日期: 2022-11-30

点击: 5

花生黄曲霉毒素污染一直是制约着中国乃至全球花生产业发展的重大瓶颈问题。花生在收获前、干燥、贮藏等环节处理不当都易产生黄曲霉毒素，尤其是南方的花生收获期时常遇阴雨天气，采用此类花生作为加工原料，花生制品也易被黄曲霉毒素污染。针对这一难题，团队与企业进行协同攻关，有效地避开花生易遭受黄曲霉毒素污染的干燥、贮藏过程，既避免了花生遭受黄曲霉毒素污染，又减少了花生收获后的干燥、贮藏等环节，缩短了加工环节，降低成本，提高了生产效率。本项技术将鲜花生果用烘干机干燥至一定水分，进行脱壳成半干花生仁，不需复水，直接采用独特的炒籽工艺并经物理压榨和适度的精炼处理制成鲜花生油。经中试验证鲜花生果脱壳顺利，花生仁压榨出油流畅，出油率高于常规花生原料；花生油成品色泽淡黄、纯净透明，具有浓郁的压榨花生油香味，黄曲霉毒素未检出。



手机版

地址: 江西省南昌市南莲路602号 邮编: 330200 赣ICP备11003324号-4

Copyright © 2019 JXAAS. 江西省农业科学院 版权所有 技术支持: 院经信所 网站邮箱:jxaas@126.com