

TECHNOLOGIE DE RAFFINAGE PAR LE PROCÉDÉ PHYSIQUE LE PLUS MODERNE POUR UN TRAITEMENT LOCAL DES HUILES

- Obtenez des huiles végétales purifiées uniquement par voie physique sans utilisation d'intrants chimiques
- Evitez les pertes d'huile neutre lors de l'élimination des savons
- Bénéficiez des avantages d'une performance de vide bien supérieure au standard industriel de 2 mbar
- Préservez les antioxydants naturels et limitez la formation d'acides gras polyinsaturés trans
- Raffinage pour des huiles de spécialité à partir de 100 kg d'huile par heure



RAFFINAGE

Notre technologie a été développée dans le but de répondre aux plus hautes exigences en matière de qualité des huiles raffinées. Qu'il s'agisse de préserver les microtriments ou d'éviter les contaminants néoformés tels que les trans, les esters de gycidol et de 3-MCPD (3-monochloropropan-1,2-diol), le désodoriseur Farmet assure d'excellents résultats garantissant la sécurité sanitaire de vos produits et la prévention de leur oxydation. Ces performances sont le fruit d'un design adapté au traitement de lots de petite taille et d'une technologie de vide performante qui permet de réduire les températures nécessaires à l'entraînement des acides gras libres et autres composés indésirables.

Nous avons ainsi obtenu une huile, qui non seulement est plus qualitative, saine, mais grâce à un processus de raffinage économe, un maximum d'antioxydants naturels a pu être sauvegardé (notamment les tocophérols). Par ce biais, il est également possible de conserver l'huile raffinée plus longtemps. Nous sommes arrivés à ce résultat principalement en abaissant la température d'exposition, ce qui permet de ne pas dégrader thermiquement l'huile.

Le processus de raffinage comprend 3 à 4 phases:

Dégommage, Décoloration, Désodorisation désacidifiante.

La quatrième étape est réservée aux huiles contenant des cires telles que le tournesol, le maïs, les pépins de raisin, pépins de pomme, etc. Cette étape appelée **winterisation** consiste à refroidir l'huile pour former des cristaux de cire qui sont ensuite éliminés par filtration. Les équipements nécessaires à chaque opération unitaire peuvent être fournis séparément.



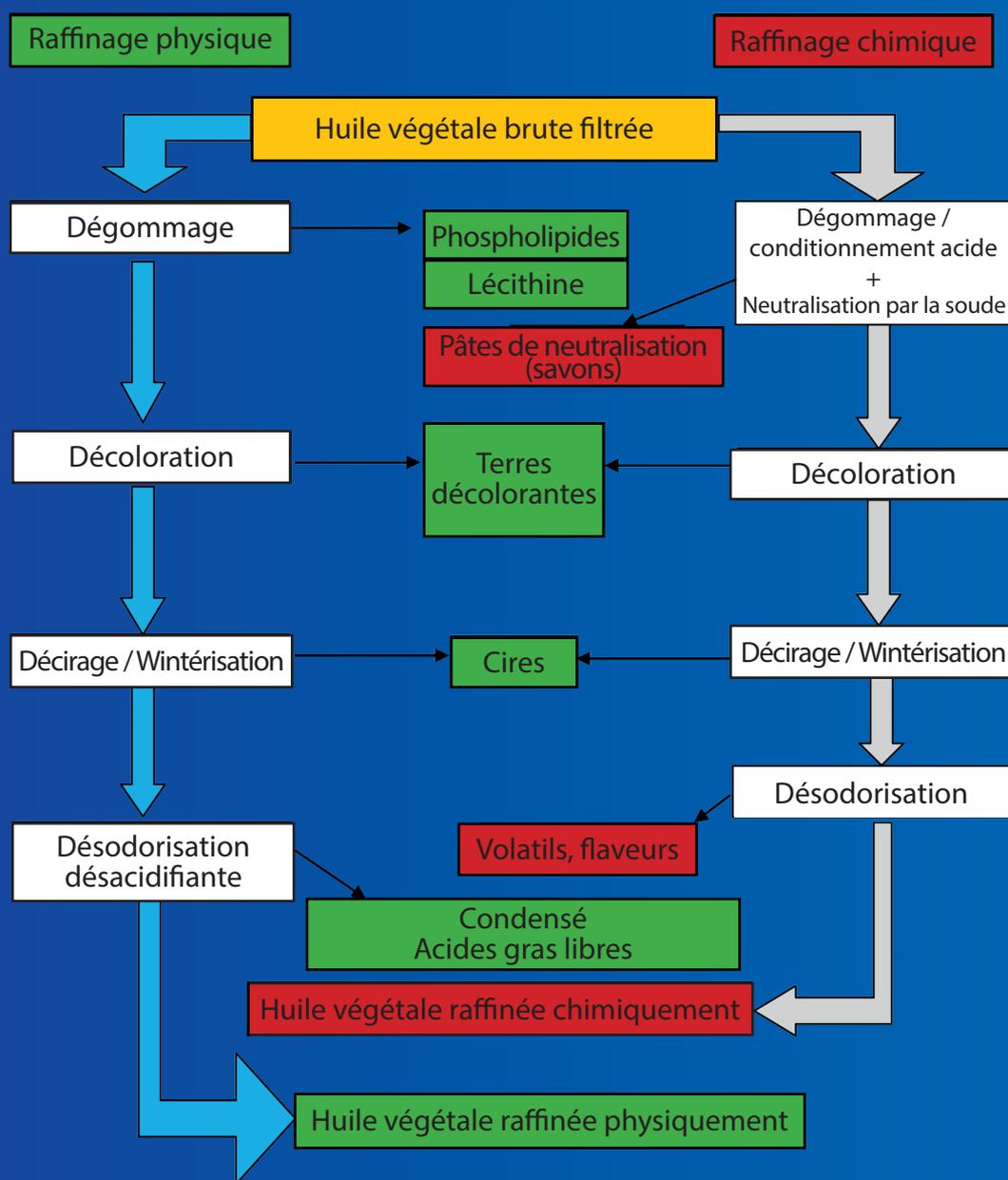
AVANTAGES DU RAFFINAGE PHYSIQUE DES HUILES VEGETALES

- Eviter le recours à la soude nécessaire à la saponification des acides gras libres lors de l'étape de neutralisation chimique
- Réduction de la consommation d'eau et de la production d'effluents
- Limitation des pertes d'huile neutre qui se produisent lors de l'élimination des savons

LES PLUS DE LA TECHNOLOGIE FARMET:

- Des besoins d'énergie réduits grâce à un ingénieux dispositif d'échangeurs de chaleur permettant de chauffer l'huile entrante en récupérant les calories de l'huile sortante
- Un vide poussé, très inférieur au maximum de 2 mbar
- Basse consommation énergétique pour la génération du vide grâce à un système de lyophilisation optimisé
- Minimalisation des déchets grâce à l'utilisation efficace des co-produits (lécithine, cires, acides gras libres)

COMPARAISON DES PROCESSUS ENTRE RAFFINAGE PHYSIQUE ET CHIMIQUE



■ Utilisation efficace des co-produits dans le raffinage physique (phospholipides, lecithine, terres décolorantes, cires, condensé AGL)

■ Co-produits inutilisés résultants du raffinage chimique (savons, volatils, saveurs)