

Công nghệ tách dầu dừa giúp tăng 25% giá trị sản phẩm

Phương pháp ly tâm, không sử dụng nhiệt độ cao giúp cho việc tách chiết dầu dừa hiệu quả mà không mất đi thành phần dinh dưỡng quý.

Các nhà khoa học thuộc Trung tâm Sinh học thực nghiệm, Viện Ứng dụng công nghệ đã nghiên cứu tách chiết dầu dừa tinh khiết thành công nhờ công nghệ không gia nhiệt.

Trước đây việc tách chiết thường phải xử lý ở nhiệt độ cao (trên 200 độ C) đã làm mất đi một lượng đáng kể thành phần dinh dưỡng trong dầu như các loại vitamin, axit béo (axit lauric, palmitic, oleic...).

Với công nghệ mới, dầu dừa được tách trực tiếp từ cùi dừa tươi, qua quá trình nghiền, ép, ly tâm.



Sản phẩm dầu dừa tách bằng công nghệ không gia nhiệt giới thiệu tại triển lãm Quốc gia về nông nghiệp, nông dân, nông thôn tổ chức ngày 26-27/11 tại Hà Nội. Ảnh: Đoàn Nguyễn.

Dầu dừa được sản xuất theo công nghệ ly tâm được gọi là dầu dừa nguyên chất hay dầu dừa tinh khiết (VCO). Công nghệ sản xuất VCO theo phương pháp không gia nhiệt đã và đang được áp dụng phổ biến tại nhiều quốc gia có sản lượng dầu dừa lớn trên thế giới như Philippines, Indonesia...

Dây chuyền sản xuất ứng dụng công nghệ không gia nhiệt đã đi vào hoạt động tháng 8/2017, tại Công ty TNHH Dừa Lương Quới với năng suất đạt 5.000.000 lít/năm (1.000 lít VCO/1 giờ) tương đương 15.000 trái dừa/giờ. Tỷ lệ thu hồi dầu đạt 99,92% hàm ẩm của dầu đạt 0,08%.

Nhờ đổi mới công nghệ, quy trình sản xuất trên đã giúp nâng cao 25% giá trị cho sản phẩm dầu dừa tinh khiết khi xuất khẩu.

Cụ thể công nghệ mới đã nâng cao giá trị gia tăng cho sản phẩm VCO từ trái dừa tăng trên 1.000 USD/ tấn sản phẩm (công nghệ ép lạnh 4.000USD/tấn, công nghệ mới trên 5.000 USD/ tấn). Doanh thu đạt 750 tỷ đồng/năm.



TS Nguyễn Phương giới thiệu hệ thống tách chiết dầu dừa bằng công nghệ không gia nhiệt.

TS Nguyễn Phương, Trung tâm sinh học thực nghiệm cho biết, nhờ đổi mới công nghệ cho sản phẩm VCO, dừa Bến Tre đã có thị phần VCO trên trường quốc tế. Việc áp dụng công nghệ cao trong sản xuất và chế biến giúp nâng cao giá trị gia tăng cho các sản phẩm từ trái dừa, hướng tới giảm xuất khẩu nguyên liệu thô của sản phẩm nông sản Việt.

Nguồn: vnexpress.net