

JAUTĀ MUMS

Kā ražo pārtikas eļļu?

Pārtikas eļļu ražo aukstās vai karstās spiešanas procesā no olīvām, saulespuķu sēklām, rapša sēklām, kukurūzas graudiem un tamlīdzīgi. Eļļu no sēklām iegūst, izspiežot to ar vītņveida presi. Sēklas ieber piltuvē, no turienes tās nonāk vītņē, kur no sēklām izspiež eļļu un atdala spiedpaliekas.

Ar auksto spiešanu iegūtajā eļļā labāk saglabājas vērtīgās vielas.

Pirms tam sēklas vai graudus termiski neapstrādā. Paliekas pēc aukstās izspiešanas var uzkarstēt līdz aptuveni 100 °C un izspiest vēlreiz. Karstā spiešana ļauj iegūt vairāk eļļas, toties tā ir jāattīra no nevēlamajām aromātvielām un krāsvielām, kas veidojas karsēšanas procesā.

