

# **BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ**

- Türkiye’de yağ üretiminde daha çok zeytin, ayçiçeği, pamuk iđiti ve soya hammadde olarak kullanılır.

## Yağlı Tohumların Yağa İşlenmesi

- temizleme
- linterleme
- tavlama
- kabuk ayırma
- tohum iinin öğütülmesi
- kavurma

- Temizleme: Yağlı tohum içinde bulunan taş, toprak, metal parçası ve yabancı tohumlar ayrılır.
- Linterleme: Pamuk iđidine uygulanan bir işlemdir. Pamuk tohumu üzerinde kısa pamuk liflerinin (Lintlerin) alınması işlemidir.
- Tavlama: Tohum kabuğunun kolaylıkla iten ayrılması için tohumlar % 16 - 18 oranında nemlendirilir.

- Kabuk ayırma: Kabukta bulunan mum, tat ve renk maddeleri yağa karışıp kaliteyi bozacağından tohumların özel makinelerle kabukları kırılıp hava akımı ile uzaklaştırılır.
- Tohum içinin öğütülmesi: Yağı bulunduran hücre ve dokuları parçalamak ve Presleme sırasında basıncın etkisiyle yağ ayrılmasını kolaylaştırmak için tohumlar öğütülür.

- Kavurma: pamuk iđitinde bulunan ve zehirli madde olan gossipol'un toksik etkisi giderilir. Ayrıca kavurma işlemleri, yağ randımanı üzerine etkilidir.

Ham yağ eldesi:

- I. Presleme Yöntemi
- II. Ekstraksiyon Yöntemi
- III. Ön Presleme - Ekstraksiyon

- Rafinasyon: Yağdaki istenmeyen maddeleri uzaklaştırarak yenebilir özellikte yağ elde etme işlemidir.

bu işlem 4 aşamada yapılır.

- 1. degamming:
- 2. nötralizasyon:
- 3. dekolarizasyon:
- 4. deodorizasyon:

- Vinterizasyon:

Soğukta kristalleşerek bulanıklık yapan maddeleri (doymuş yağ asidi stearing gibi) ayırma işlemidir. Bu işlemde yağlar uzun süre soğukta bekletilir. Daha sonra filtre edilir.