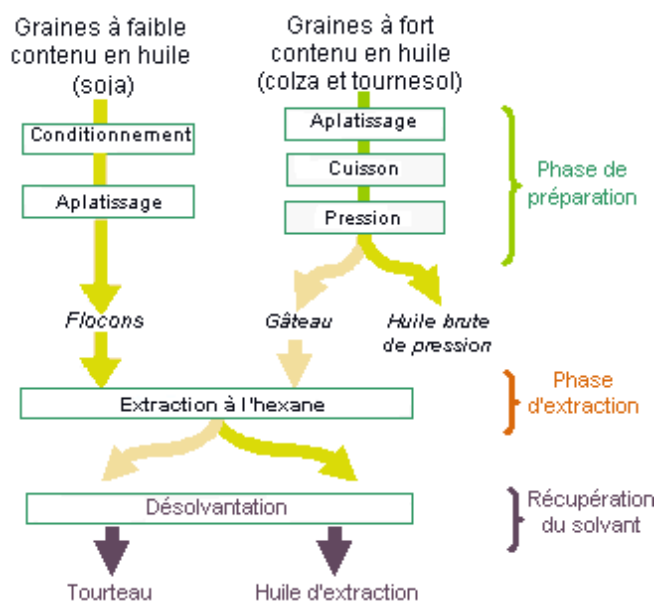


La préparation

Principe de la trituration industrielle de graines pauvres et riches en huile



La préparation est destinée à faciliter l'extraction de l'huile dans la presse pour diminuer le coût énergétique de l'opération et augmenter son rendement. De plus, une bonne préparation avant la pression améliore l'extractibilité au solvant et la désolvantation du tourteau. La préparation consiste en un nettoyage des graines, un aplatisage et une cuisson à une température voisine de 90-100°C. Les flocons cuits sont ensuite pressés, l'huile de pression et les tourteaux « gras » ou « expellers » sont produits. Dans le cas du tournesol, la préparation peut comprendre une phase de décorticage des graines destinée à produire en fin de process, un tourteau enrichi en protéines et de plus grande valeur alimentaire.

Soja

L'étape de préparation ne fait pas intervenir de pressage, mais une étape de traitement thermique et d'aplatisage de manière à produire une matière favorable à l'extraction au solvant. Cette extraction est ensuite réalisée comme pour le colza ou le tournesol.