

Le raffinage des huiles

Le raffinage consiste à éliminer les phospholipides (démucilagination ou dégomme), les acides gras libres (neutralisation), les pigments (décoloration), les cires dans le cas du tournesol (décirage) et les composés odorants (désodorisation). Les éventuels contaminants (pesticides, métaux lourds) sont également éliminés. Le raffinage permet l'élimination de l'hexane des huiles jusqu'à un niveau indétectable. Les différentes opérations unitaires sont réalisées en continu, les installations traitant indifféremment tous les types d'huile en adaptant les conditions opératoires. Le raffinage de l'huile peut être réalisé dans des usines spécialisées éloignées du site de trituration ou intégrées.

Principe du raffinage industriel des huiles brutes issues de graines oléagineuses

