

Extraction of oil from oleaginous/high-protein seeds, useful as animal fodder, comprises grinding and cold pressing of seeds to obtain fatty oil cake, washing the cake to recuperate residue, fractionating, and treating the residues

Submitted by Cécile Grémy-Gros on Tue, 05/12/2015 - 15:25

Titre Extraction of oil from oleaginous/high-protein seeds, useful as animal fodder, comprises grinding and cold pressing of seeds to obtain fatty oil cake, washing the cake to recuperate residue, fractionating, and treating the residues

Type de publication Brevet

Année 2006

Langue Français

Date de publication 20/01/2006

Numéro de brevet FR2873129

Classification internationale (IPC) A23L1/211; C11B1/10

Auteur Lanoisellé, Jean-Louis [1], Vorobiev, Eugène [2], Grémy, Cécile [3]

Pays France

Organisme Université Technologique de Compiègne

Ville Compiègne

Résumé en anglais Extraction of oil from oleaginous or high-protein seeds (I) comprising:
• grinding and cold pressing of the seeds to obtain a fatty oil cake (II); washing (II) to recuperate a first solid residue (A);
• first fractionation of to separate a water with mucilage concentration and a second solid residue (B); second fractionation of to separate an emulsion concentrated in proteins and a third solid residue (C);
• and treatment of (C), is new. Extraction of oil from oleaginous or high-protein seeds (I) comprises: grinding and cold pressing of (I) to obtain a fatty oil cake (II); washing (II) to recuperate a first solid residue (A); fractionation of (A) to separate water with mucilage concentration and a second solid residue (B); fractionation of (B) to separate an emulsion concentrated in proteins and a third solid residue (C); and treatment of (C) (where the first and second fractionation comprises a treatment phase by high voltage electrical discharge).

L'invention a pour objet un procédé d'extraction d'huile à partir de graines oléagineuses ou protéagineuses, comprenant une étape de broyage et une étape de pressage à froid à l'issue desquelles on obtient un tourteau gras, caractérisé en ce qu'il comprend :

Résumé en français

- une étape de broyage suivie d'une étape de lavage dudit tourteau gras en vue de récupérer un premier résidu solide ;
- une première étape de fractionnement dudit premier résidu solide en vue de séparer une eau concentrée en mucilage et un deuxième résidu solide ;
- une deuxième étape de fractionnement dudit deuxième résidu solide en vue de séparer une émulsion concentrée en protéines et un troisième résidu solide ;
- une étape de traitement dudit troisième résidu solide en vue d'en extraire de l'huile, lesdites première et deuxième étapes de fractionnement incluant une phase de traitement par décharges électriques de haute tension.

URL de la notice <http://okina.univ-angers.fr/publications/ua11258> [4]

Date de dépôt 16/07/2004

Liens

[1] [http://okina.univ-angers.fr/publications?f\[author\]=2496](http://okina.univ-angers.fr/publications?f[author]=2496)

[2] [http://okina.univ-angers.fr/publications?f\[author\]=2497](http://okina.univ-angers.fr/publications?f[author]=2497)

[3] <http://okina.univ-angers.fr/cecile.gros/publications>

[4] <http://okina.univ-angers.fr/publications/ua11258>

Publié sur *Okina* (<http://okina.univ-angers.fr>)