

Trituration raffinage des oléagineux

1 Préparation de la graine/biomasse



Graines
Teneur en eau
Teneur en huile
Mesure de la dureté

Pelletiser	Sécher	Décortiquer	Trier	Broyer	Aplatir	Cuire
Presse à pelletiser	Séchoir 100C° à 120°C	Impacteur Ripple flow	Table densimétrique Trieur granulométrique (D50)	Cylindres, marteaux Large panel de broyeurs	Aplatisseur à rouleaux	Cuiseur horizontal Cuiseur laboratoire

2 Trituration et extraction pour l'obtention d'huile et de protéines végétales



Graines préparées
(available oils and proteins)

Press komet	Press OLEANE	Press MBU 20	Press MBU 75	Extrudeur monovis
5kg/h	20kg/h	70kg/h	250kg/h	50-150kg/h

Tourteaux gras
(protéines végétales)

Extraction solvants
(Laboratoire)

Tourteaux délipidés
(protéines végétales)

Huiles brutes

Huiles d'extraction

3 Raffinage des huiles végétales et matières premières huileuses (2kg, 20-40kg, 1000kg)



Matrices à raffiner

Huile végétales brutes/Beurres/Huiles issues de micro-organismes /Co-produits huileux/Huiles animales

Raffinage chimique et physique

Décoloration

Elimination de couleur
Elimination de contaminants (sels, métaux, savons, HAP)

Dégommage/neutralisation

Gommes
Phospholipides
Pâtes de neutralisation

Procédés alternatifs (distillation)

Elimination acidité forte (>5%)
MOSH/MOAH

Désodorisation et antioxydation

Elimination de l'odeur
Elimination de l'oxydation

Matrice huileuses raffinées
conventionnelles ou BIO

