

## Ép lạnh dầu dừa tạo thành phẩm tinh khiết

✦ NGUYỄN HOÀNG

*Đề gia tăng giá trị cho sản phẩm từ dừa, công nghệ sản xuất ép lạnh dầu dừa cho phép tạo ra sản phẩm tinh khiết, đạt hiệu quả kinh tế cao.*

Dừa được trồng tại 93 quốc gia, trong đó các quốc gia thuộc hiệp hội dừa châu Á - Thái Bình Dương chiếm hơn 80%. Tại Việt Nam có gần 150 ngàn ha đất trồng dừa, với năng suất hơn 8 ngàn quả/ha/năm. Tất cả các bộ phận trên cây dừa đều có thể tạo ra các sản phẩm hữu ích như sữa dừa, bột sữa dừa, cơm dừa nạo sấy, than hoạt tính, các sản phẩm từ chỉ xơ dừa và cả dầu dừa... những sản phẩm này nhu cầu trên thị trường thế giới đang gia tăng. Ở Việt Nam ngoài cơm dừa nạo sấy và than hoạt tính, còn lại hầu hết đều được xuất dưới dạng nguyên liệu thô. Do đó, mục tiêu của ngành dừa nước ta là đa dạng hóa sản phẩm, hướng đến sản phẩm có hàm lượng kỹ thuật cao như dầu dừa tinh khiết (VCO) hay nhiên liệu sinh học từ dầu dừa (coco-diesel) nhằm mở rộng thị trường nội địa và xuất khẩu cho ngành dừa.

Dầu dừa ngày càng được sử dụng rộng rãi trên thế giới, trong thực phẩm, mỹ phẩm, dược phẩm và trong các ngành công nghiệp do các đặc điểm độc đáo của nó. Dầu dừa không chỉ là nguyên liệu để nấu ăn thơm ngon, là thứ "thuốc" chăm sóc khô từ thiên nhiên mà còn là một giải pháp chăm sóc sắc đẹp hiệu quả dành cho phái đẹp. Giá dầu dừa ở mức cao trong những năm qua, từ

hơn 400 USD/tấn (năm 2002) lên đến 1.800USD/tấn vào cuối năm 2011, đầu năm 2016 là 1.132 USD/tấn.

Tuy nhiên, dầu dừa là loại dầu thực vật có tỉ trọng thấp, chỉ 0,91. Thành phần chủ yếu là các acid béo bão hòa chuỗi trung bình như acid lauric, acid capric, vitamin E... nên nhiệt độ nóng chảy thấp, chỉ từ 24°C-26°C. Trong khi đó, công nghệ sản xuất dầu dừa ở Việt Nam hiện nay chủ yếu là nấu theo phương pháp thủ công truyền thống hoặc một số phương pháp ép nóng rồi qua quá trình khử mùi, khử màu để thu được dầu dừa thành phẩm. Việc sản xuất dầu dừa ở nhiệt độ cao đã làm mất đi một lượng đáng kể thành phần dinh dưỡng có trong dầu. Do đó, sản phẩm dầu dừa của nước ta không đủ tiêu chuẩn xuất khẩu. Để tạo ra sản phẩm có sức cạnh tranh trên thị trường, đủ tiêu chuẩn xuất khẩu các doanh nghiệp cần phải đổi mới công nghệ chế biến.

Công nghệ sản xuất dầu dừa theo phương pháp ép lạnh (ép ly tâm) khắc phục được các nhược điểm nêu trên, đang được sử dụng phổ biến tại các quốc gia có sản lượng dầu dừa lớn trên thế giới như Philippine, Indonesia...

Tổng quát, dầu dừa sản xuất theo công nghệ ép lạnh được thực hiện theo quy trình sau: cùi dừa sau khi gọt vỏ ngoài được đem rửa trắng tại máy rửa phun áp lực cao, sau đó đem đi nạo thành cơm dừa; cho cơm dừa qua máy tách sữa dừa xoắn kép để thu được sữa dừa; sữa dừa cho qua máy ly tâm để phân tách riêng 3 pha: dầu dừa, nước và huyền phù trong sữa dừa. Dầu dừa thu được sẽ lần lượt qua các máy ly tâm tiếp theo để tiến hành tách thô, và tách tinh 2 lần để loại bỏ hoàn toàn phần chất rắn lơ lửng trong dầu và nước còn lẫn trong dầu. Dầu dừa thu được sau 3 lần ly tâm sẽ được sấy để loại hết hơi ẩm bằng hệ thống sấy chân không, thu được dầu dừa với độ tinh khiết lên tới 99,92%.



*Sản phẩm dầu dừa ép lạnh.*

*Nguồn: Công ty Công nghệ QQC.*

*Quy trình sản xuất dầu dừa theo công nghệ QQC: Xử lý cùi dừa → Nạo lấy cơm dừa → Nghiền mịn cơm dừa → Ly tâm → Làm khô chân không → Dầu dừa*

Suốt quá trình sản xuất dầu dừa theo công nghệ ép lạnh, nhiệt độ được khống chế nghiêm ngặt dưới 50°C. Sản phẩm dầu dừa thu được có màu trắng trong, nguyên chất, không lẫn nước và tạp chất nên thời hạn sử dụng lâu hơn hẳn so với dầu dừa ép thủ công truyền thống. Ngoài ra, quy trình không sử dụng hóa chất để tẩy rửa hay bảo quản, nên giữ nguyên được các dưỡng chất có trong thành phần dầu dừa, có thể sử dụng trong các ngành mỹ phẩm, thực phẩm và cả trong dược phẩm, có giá trị xuất khẩu cao. Bên cạnh đó, lượng dầu dừa có thể thu được hoàn toàn từ nguyên liệu, không bị hao phí trong quá trình chế biến, đem lại hiệu quả kinh tế cao hơn.

Tại Techmart Chế biến và Bảo quản thực phẩm 2016 diễn ra vào các ngày 26-27/5/2016 tại Sàn Giao dịch công nghệ TP. HCM - Techmart Daily (số 79 Trương Định, phường Bến Thành, quận 1, TP. HCM), Công ty Công nghệ QQC giới thiệu dây chuyền sản xuất tinh dầu dừa với công nghệ ép lạnh có công suất 10 tấn/ngày, sản phẩm làm ra đạt tiêu chuẩn TCVN với các thiết bị: máy rửa dừa, làm trắng dừa; máy rửa phun áp lực cao; máy nghiền dừa; dây chuyền xoáy; máy tách sữa dừa xoáy kép; máy ly tâm; bể nhiệt; hệ thống sấy chân không; bể trữ dầu. Ưu điểm của dây chuyền là thiết kế theo dạng mô đun, thu được dầu với tỉ lệ cao nhờ bộ lọc và công nghệ cao; giảm bớt nhân công; thiết bị hoạt động an toàn, vệ sinh. □



*Máy ly tâm bướm, được sử dụng để ly tâm sản phẩm dầu dừa. Nguồn: Công ty Công nghệ QQC.*