

## RESUMEN

El aceite vegetal pueden clasificarse como aceite refinado y aceite sin refinar y se diferencian entre si básicamente a los proceso que son sometido tanto físico y químico.

La extracción de aceite a base de la semilla oleaginoso, como el aceite constituyen hoy en día importante fuente de lípidos para ser el humano, ya que tiene muchos beneficios, valor nutritivo.

El presente trabajo de investigación “extracción de aceite de sésamo por solvente, a escala de laboratorio”, fue por su alto contenido en la materia grasa y también por su incremento en la producción de esta semilla oleaginoso en nuestro país. También para fomentar el cultivo de esta semilla oleaginosa en la zona Gran Chaco. Ya que no es tan exigente con la tierra, las condiciones climáticas son favorables en la zona Gran Chaco para esta semilla.

Motivo por el cual se obtiene el aceite crudo de sésamo, es porque tiene mas del 50% de grasa insaturada como el acido oleico y linoleico (omega6), también cabe resaltar los miles beneficios de esta aceite de sésamo en la farmacéutica, en la jabonería, cosmético y también funciona como masajeador del cuerpo. Destacando el valor nutritivo tanto en la semilla como en el aceite crudo de sésamo.

Respecto a otros nutrientes, destaca su contenido de potasio, y calcio en la semilla de sésamo.

La extracción del aceite crudo de sésamo consiste en realizar una serie de operaciones aplicando conceptos teóricos y metodológicos de conservación de esta semilla oleaginosa, además de la aplicación de diseño experimental en las operaciones importantes de la extracción de este producto intermedio como en el proceso de extracción. Para esto, la semilla de sésamo pasa por ciertas operaciones de selección, secado, molienda y tamizada aplicando buenas prácticas de manufactura, la extracción es una operación que se realiza para extraer la materia grasa de la semilla de sésamo; es decir que a través de esta operación se tiene un contacto con el disolvente y el soluto durante un tiempo. Después de esta operación se obtiene una miscela (n-hexano y aceite) se continúa con el proceso de destilación; es decir que mediante este proceso se separa el aceite del hexano. Obteniendo

el aceite crudo de sésamo como un producto intermedio para sus diferentes usos como para la fábrica de cosmético, también, aceite refinado. Posteriormente se realiza el envasado al vacío eliminando la cantidad de oxígeno del producto intermedio, aplicando este método para que el producto intermedio mantenga sus propiedades como su color, evitando la oxidación y de esta manera garantizar la conservación del producto.