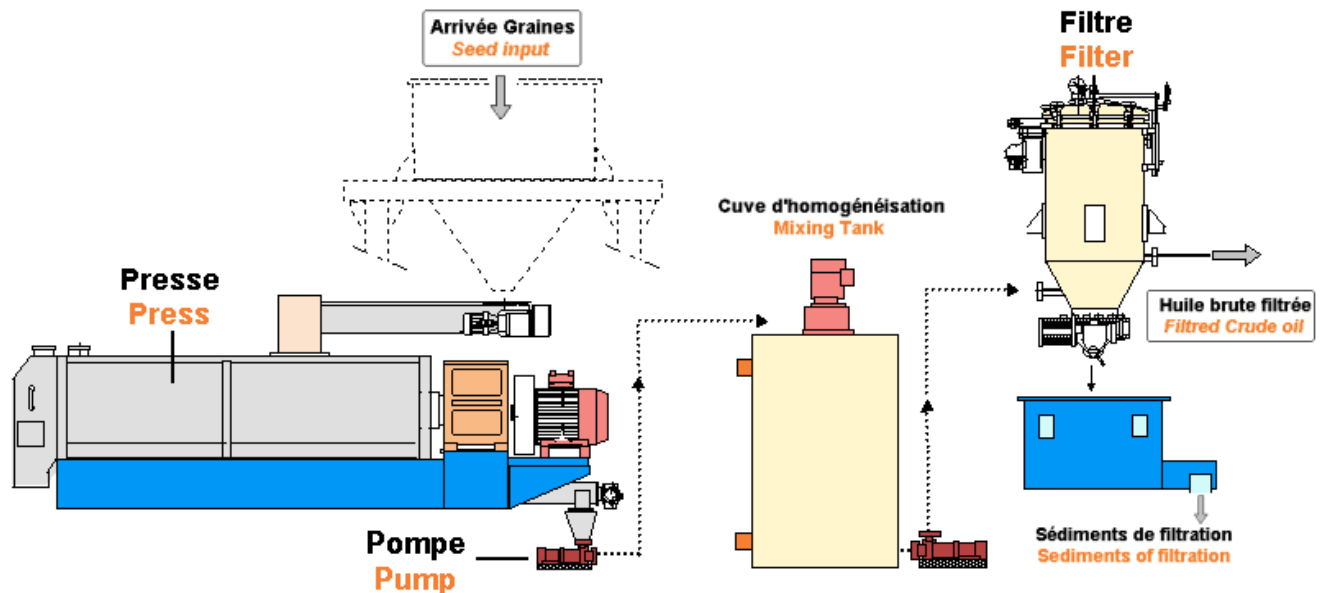




Pression à froid



La pression à froid (Presse + filtration)

Avantages

- Faible investissement
- Bonne qualité d'huile, utilisation directe après filtration
- Faible teneur en phosphore dans l'huile
- Bonne teneur en protéine dans les tourteaux

Inconvénients

- Les rendements dépendent des variétés de graines, de l'humidité et de la température. L'utilisation d'un pré chauffeur ou séchoir est conseillé afin de stabiliser les résultats.
- Pas de recyclage possible au niveau des sédiments contenus dans l'huile
- En pression à froid, l'huile produite a une température plus faible qu'en pression à chaud, elle est donc plus visqueuse. Il faut prévoir une surface de filtration plus importante.
- Teneur en matière grasse dans les tourteaux d'environ 12%, soit un temps de conservation des tourteaux réduit.