

CÔNG NGHỆ CHIẾT TÁCH DẦU DỪA TINH KHIẾT BẰNG CÔNG NGHỆ KHÔNG GIA NHIỆT

1. Mô tả công nghệ

Điểm khác biệt lớn nhất trong công nghệ sản xuất VCO so với công nghệ sản xuất dầu dừa tinh luyện trước đây là quá trình thu nhận dầu dừa không qua chế biến nhiệt ở nhiệt độ cao hoặc hóa chất chính vì vậy công nghệ sản xuất có sự khác biệt đáng kể.

2. Tính ưu việt

- Giữ được giá trị dinh dưỡng của dầu dừa
- Tăng khả năng hấp thu và miễn dịch cao cho cơ thể

3. Hình thức chuyển giao

- Chìa khóa trao tay (Turkey Plant)
- Li-xăng công nghệ (Technology Licensing)

4. Liên hệ chuyển giao

Tên (cá nhân/tổ chức) (*): *Viện Công nghệ sinh học*

- Địa chỉ (*): Số 18 Hoàng Quốc Việt, Cầu Giấy, Hà Nội
- Điện thoại (*): 04 3836 25 99
- Fax: 04 38363144
- Email: admin@ibt.ac.vn
- Website: <http://ibt.ac.vn>