

# Torta de aceite de girasol

## Problema

La torta de aceite de girasol es una fuente de alimento rica en proteínas y grasas para el ganado. Es un subproducto obtenido de la extracción del aceite de las semillas de girasol. Se puede obtener por prensado mecánico que da como resultado una "torta" (ver Figura 1) que contiene 15-20 % de aceite o por solvente, lo que aumenta la cantidad de aceite. En agricultura ecológica, el aceite sólo puede extraerse mediante prensado mecánico.

La calidad del aceite depende de las características de la planta y del procesamiento.

## Solución

La calidad del producto se puede aumentar descascarando primero las semillas. Esto mejora la capacidad de prensado, así como la calidad del aceite y la harina. La extracción mecánica es utilizada por productores de aceites especiales y pequeños agricultores tanto en países desarrollados como en desarrollo.

## Benefits

Una ventaja sobre la soja es que generalmente no está modificada genéticamente, por lo que es más fácil de incluir en la alimentación ecológica. El girasol puede incluirse en la rotación de cultivos (Pantipa Na Chiangmai et al., 2014).

## Applicability box

### Theme

Cultivos herbáceos - Producción de cultivos - Ganadería - Alimentación y nutrición - Elaboración de piensos y manejo de la alimentación - Semillas oleaginosas - Forraje - Valores y necesidades nutricionales - Planificación de raciones

### Geographical coverage

Clima global y seco

### Application time

Después de la cosecha

### Required time

Depende de la máquina de prensado.

### Period of impact

Recorte secuencial

### Equipment

Prensa de aceite

### Best in

## Practical Recommendations

Las prensas de aceite se utilizan para la extracción mecánica del aceite de los cultivos de semillas oleaginosas. El procedimiento para obtener la torta de aceite es el siguiente:

- Las semillas se llevan a la prensa, donde se Trituran y exprimen.
- Bajo presión, el aceite se escapa por los orificios de la prensa y se acumula en el depósito de aceite situado debajo de la misma.
- El aceite se filtra para eliminar los sólidos, que se limpian de sustancias no deseadas.
- Junto con el aceite, se produce una torta de prensado rica en aceite.
- Despues de sacar la torta de aceite de la prensa, se enfria. Se puede almacenar hasta 3 meses.
- Este procedimiento es una técnica de procesamiento actual que produce una torta de aceite de buena calidad (véase el cuadro 1).

En cuanto a la alimentación, la torta de girasol desempeña un papel importante en las dietas de los monogástricos debido a su alto contenido en metionina, similar al de la torta de soja. Tiene un alto contenido en fibra; la fibra cruda bien estructurada tiene un efecto dietético positivo en los cerdos. Su uso en la fase de acabado tiene que ser limitado debido a la proporción relativamente alta de ácidos grasos poliinsaturados (PUFA), que puede dar lugar a una consistencia de grasa blanda no deseada en la canal si la dosis es demasiado alta.

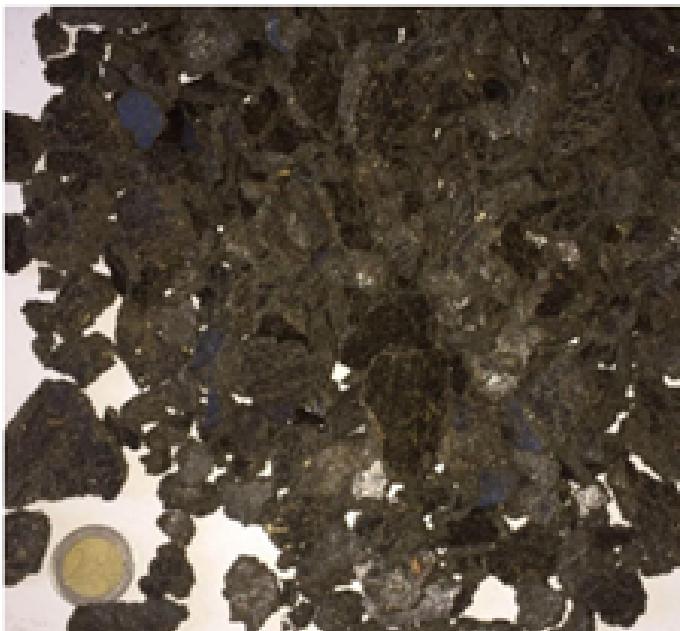


Figura 1: Torta de aceite de girasol ecológico. Imagen: Savi Italo en saviitalosrl.com

#### Chemical characteristics of sunflower oil cake - Data Sheet

Analysis	Range	Unit of measurement
<b>Moisture</b>	10-12	%
<b>Protein</b>	26-29	%
<b>Fat</b>	11-13	%
<b>Ash</b>	4-5	%
<b>Fibre</b>	23-26	%

Figura 2: Ficha técnica de la torta de aceite de girasol ecológico. Fuente: Savi Italo en saviitalosrl.com

### Further information

#### Video

- El video "[Prensa de aceite SP-1000 2015](#)" en muestra el proceso de extracción de aceite y producción de tortas.

#### Reading

- [Heuzé V, Tran G, Hassoun P, Lessire M, Lebas F](#). (2019): *Laharina de girasol*. Feedipedia, un programa de INRA, CIRAD, AFZ y FAO. Disponible en <https://www.feedipedia.org/node/732>. Última actualización el 25 de septiembre de 2019, 14:17
- Kartika, I. A. (2005): Nouveau procédé de fractionnement des graines de tournesol: expression et extraction en extrudeur bi-vis, purification par ultrafiltration de l'huile de tournesol. Tesis de doctorado. Institut national polytechnique de Toulouse, spécialité: Sciences des Agroressources.
- Pantipa Na Chiangmai et al. (2014): [Sunflower: Un cultivo potencial para rotar con el arroz en el entorno de las pequeñas explotaciones](#). Disponible en <https://www.researchgate.net/publication/264234313 Sunflower A potential crop for rotating with rice in small farm setting>

#### Weblinks

- Página web del [proveedor de prensas de aceite Bronto](#) con una selección de prensas.

**About this practice abstract and OK-Net EcoFeed****Publishers:**

Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB), IT 00159  
Rome,  
Phone +39 064386450, info@aiab.it, www.aiab.it

Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), CH 5070 Frick,  
Phone +41 62 865 72 72, info.suisse@fbl.org, www.fbl.org

IFOAM Organics Europe, BE 1000 Brussels,  
Phone +32 2 280 12 23, www.organicseurope.bio,  
www.organicseurope.bio

**Authors:** Lavinia Proietti, AIAB

**Review:** Lindsay Whistance, ORC, UK

**Contact:** lavinia.proietti@gmail.com

**Permalink:**

<https://organic-farmknowledge.org/es/tool-1/37801>

**OK-Net EcoFeed:**

<https://orgprints.org/view/projects/OKNetEcoFeed.html>

This practice abstract was elaborated in the Organic Knowledge Network on Monogastric Animal Feed project. The project is running from January 2018 to December 2020. The overall aim of OKNet EcoFeed is to help farmers, breeders and the organic feed processing industry in achieving the goal of 100% use of organic and regional feed for monogastrics.

**Project website:** <https://ok-net-ecofeed.eu/>

**Project partners:**

IFOAM Organics Europe (project coordinator), BE; Aarhus University (ICROFS), DK; Organic Research Centre (ORC), UK; Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB), FR; Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), CH; Bioland, DE; Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB), IT; Donau Soja DS, AT; Swedish University of Agricultural Sciences, SE; ECOVALIA, ES; Soil Association, UK.

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 773911. This communication only reflects the author's view. The Research Executive Agency is not responsible for any use that may be made of the information provided. The authors and editors do not assume responsibility or liability for any possible factual inaccuracies or damage resulting from the application of the recommendations in this practice abstract

