

RESUMEN

Sistemas y métodos de refinado de cualquiera de los aceites vegetales crudos, aceites vegetales, lípidos, aceites, grasas o jabones para cumplir las especificaciones de los aceites comestibles. El refinado incluye mezclar la materia prima de aceite crudo con agua y al menos un reactivo, para formar una mezcla; introducir la mezcla en un reactor hidrotermal y someterla a calor, presión y condiciones de flujo turbulento para provocar la hidrólisis rápida de los fosfolípidos y la reacción de los contaminantes inorgánicos con el reactivo para formar sales inorgánicas; mantener la temperatura, la presión y las condiciones de flujo turbulento de la mezcla durante un espacio-tiempo predeterminado para evitar que la porción orgánica de la mezcla sufra una reacción de conversión y para formar un efluente del reactor hidrotermal.