

### Desgomación

Eliminación de constituyentes no oleosos del aceite crudo; primera etapa de la refinación.

### Desodorización

Eliminación de olores indeseables del aceite.

### Extracción

Obtención del aceite de la semilla mediante solventes.

### Finos

Partículas finas de harina que se encuentran en la mezcla de extracción.

### Frigelización

Tratamiento del aceite para que se mantenga claro y líquido a temperaturas frías.

### Harina

Término utilizado en sentido amplio para designar a la semilla oleaginosa después de la extracción del aceite.

### Mezcla de extracción

La mezcla de aceite y solvente formada durante el proceso de extracción.

### Neutralización

Eliminación de ácidos grasos libres del aceite crudo; segunda etapa de la refinación.

### Pasta de neutralización

Una mezcla de jabón, aceite neutro y varias impurezas, formada en el curso de la neutralización.

### Pellas

Haciendo pellas, mediante un sencillo procedimiento mecánico, se puede lograr un mejor flujo y una mayor facilidad de manejo de la torta y la harina, que en un principio forman escamas.

### Prensa de husillo

Prensa mecánica, con sistema de tornillo sin fin, para extraer el aceite de la semilla.

### Torta

La semilla oleaginosa después de haber extraído el aceite por medios mecánicos (prensado).

