食用油精炼设备 牡丹籽油精炼设备 葵花油精炼设备

产品名称	食用油精炼设备 牡丹籽油精炼设备 葵花油精炼设备
公司名称	河南耀乾机械科技有限公司
价格	68800.00/套
规格参数	尺寸:5.8*1.2*2.2m 重量:2600kg 处理量:300kg
公司地址	河南自贸试验区郑州片区（郑东）东风南路与创业路西南角绿地中心双子塔南塔2835号
联系电话	13783479621

产品详情

食用油精炼设备
用于提取原材料特定物质的设备
，市场主要用于植物油脂的提取。分为预处理、浸出、提取、冬化、脱蜡、脱脂、脱酸、蒸馏等步骤。

植物油只是榨油和浸出的产物，含有对消费者有害的物质
。这些物质有的是自然存在的，有的是在生产或者储存的过程中产生的，对于人们的消费来说，这些物质一定要仔细去除。由于其产生的根源不同，精炼必须在不同的条件下分几步进行。随着毛油的不同，精炼技术分为脱胶、中和、脱色、冬化、脱臭等几个步骤，根据毛油的品种可以采用其中的几个步骤或全部技术。

脱胶是精炼的第①步，脱胶技术只包括毛油的水化
，磷脂、胶质和蛋白质在没有水的时候溶解在油中，水化后不能溶解在油中，这是水化脱胶的原理，但是水化后还有一部分胶质在油中，需要去除酸化处理。总的来说，榨油厂比炼油厂多使用水化脱胶，只有很小的油脚积存在中间的罐子里。脱胶后的水相可以在粕的蒸脱中再利用，而磷脂具有很好的商业价值，可以分别干燥。

碱炼
中和这个操作是使用碱中和油中的游离脂肪酸，使肥皂化。游离肥皂化后，不溶于水，可以分离沉析和离心。游离酸去除后，中和还不能完成。因为这个阶段必须去除非水化磷脂。此外，还应降低金属离子

和色素等次要组成部分的数量。

脱色技术用适当的吸附材料去除胡萝卜素、叶绿素等色素。脱色已经成为更重要的技术，这是脱臭前去除残留的磷脂、金属离子和氧化物的末尾关系。此外，去除其他杂质也很重要。因为它直接影响脱臭油的感觉风味和氧化特性。

脱臭
在很多情况下，脱臭是精炼的末尾一步，其主要目的是去除影响油味、味道的物质，在物理精炼中，还可以去除游离酸。技术类型不同，但目的是保证油与水蒸汽充分接触，取得预期效果。该工艺可连续、半连续或间歇，主要取决于应用选择、油品种类和生产规模，每个应用都有自己不错的优点。一般来说，脱臭的三个步骤如下

(1)气体加热:脱色油在与脱臭油热交换加热之前，必须先排出油中的空气。

(2)脱臭:在3毫巴左右的气压下，用一系列泵喷射蒸汽，油在蒸汽搅拌下与蒸汽充分接触，蒸汽均匀分散在油中。

(3)冷却:油
在真空条件下热交换
冷却。我们可以提供连续高能的脱酸脱臭塔和多品种交替间歇脱臭塔。食用油精炼设备
牡丹籽油精炼设备 葵花油精炼设备

物理精炼技术：

传统的精炼技术通常采用碱的精炼方法，即在毛油中加入一定量的碱，中和毛油中的游离脂肪酸，产生的肥皂脚用分离技术分离，洗净。碱精炼技术不仅精炼消耗高，还产生大量水洗污水，需要额外进行污水处理，达到当地或我国的排放标准。但物理精炼技术对处理劣质毛油和棉籽油的效果非常理想。在传统精炼的基础上，采用独特的物理精炼方法，通过塔盘管上的小孔将蒸汽喷入油中，除臭的同时，蒸汽还提出油中所含的游离脂肪酸。物理精炼符合绿色产品的新时尚，具有精炼消耗低、无污染的特点。由于不再使用化学方法处理毛油，整个精炼过程不再产生污水，制造商不再需要花费大量的财力和物力来解决环境问题。