

# 食用油精炼设备厂家 永乐机械 南京食用油精炼设备

产品名称	食用油精炼设备厂家 永乐机械 南京食用油精炼设备
公司名称	河南永乐机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市二七区二七路28号金运大厦9楼G座
联系电话	18539406555 18539406555

## 产品详情

什么是毛油：用压榨、浸出等方法制取得到的，未经过精炼的动植物油脂称为毛油。其主要成分各种甘油三酸酯的混合物，俗称中性油。毛油所含杂质：毛油通过化学、物理精炼后，使其中的杂质降低到一定的标准之下，获得合格的油脂产品。毛油所含主要杂质如下：  
悬浮杂质：如泥沙、饼渣等固体杂质  
胶溶性杂质：主要为磷脂  
油溶性杂质：主要为游离脂肪酸（FFA）、色素等  
水分

### 胡麻籽油精炼新工艺配套设备的优点

(1)克服了在现有精炼锅中内置加热管道存在的弊病。

(2)在精炼全过程中精炼锅中的油温始终是均匀一致的，稳定的油温控制可满足精炼工艺的要求，因此提高了精炼油的效果和效率，且只要小于精炼锅容积的任何油量均可以进行精炼。

(3)采用电或蒸汽作为能源，提高了能源利用效率，提高了精炼油温度的自动控制水平，降低了环境污染。

(4)设备投资少工作，与现有同规模的精炼设备相比，设备投资少，设备生产能力大，食用油精炼设备厂家，精炼产品质量好。食用油精炼设备

精炼设备对于胶质性杂质的处理和解析精炼设备要除去的胶质杂质主要成分为磷脂，此外还有蛋白质、糖基甘油二酯以及一些粘质和重金属离子。

这些胶质带来的后果就是在后续花生油脂精炼设备的精炼处理时候产生沉淀物、起泡、发苦，食用油精

炼设备价格，使油脂和碱液乳化等，影响后续的精炼处理工序的进行。如果油脂中存在大量的胶质杂质，加热会导致食用油产生沉淀物，起泡，动物食用油精炼设备，发苦，影响油脂品质。精炼设备胶性杂质中的磷脂会吸附蛋白质、糖基甘油二酯、粘液质和微量金属例子等，南京食用油精炼设备，而磷脂与油脂相比含有更高的亲水性，利用这一点在油脂中加入适量的热水或者稀碱、等搅拌均匀，可以使磷脂等吸水凝聚，较终与油脂沉降分离出来。食用油精炼设备

食用油精炼设备厂家-永乐机械(在线咨询)-南京食用油精炼设备由河南永乐机械设备有限公司提供。河南永乐机械设备有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司还是从事核桃剥壳机，油茶果剥壳机，核桃取仁机的厂家，欢迎来电咨询。