

小型食用油精炼设备 志乾 油沙豆油加工设备 茶籽榨油精炼机

产品名称	小型食用油精炼设备 志乾 油沙豆油加工设备 茶籽榨油精炼机
公司名称	郑州志乾机械设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:志乾机械 机身材质:食品级不锈钢 产地:河南郑州
公司地址	郑州市二七区航海路台胞小区别墅区161号
联系电话	0371-64563622 18037812955

产品详情

食用油精炼设备生产效率高，小型食用油精炼设备,油沙豆油加工设备,茶籽榨油精炼机

可处理毛油中的各类杂质，适用于各类[食用油的精炼](#)

，比如，菜籽油，大豆油，葵花籽油，棉籽油，棕榈油等等。需要注意的是，各类毛油的质量不同，产量不同，需要的[精炼设备](#)

以及工艺参数也会有区别，志乾机械有几十年经验丰富的工程师才能根据毛油质量来确定工艺参数，以确保成品油的质量。

小型精炼油设备工艺流程：

- 1、食用油精炼二级食用油工艺流程：毛油 过滤 水化脱磷 真空干燥 成品油。
- 2、食用油精炼二级食用油工艺流程：浸出菜油 水化(或碱炼) 脱溶 成品油。
- 3、食用油精炼一级食用油工艺流程：毛油过滤 碱炼 水洗 脱色 脱臭 成品油。
- 4、一般食用油精炼成精制色拉油工艺流程为：浸出毛油 水化 碱炼 水洗 脱色 脱臭 过滤 成品油。

小型化[精炼设备](#)

是用于提高压榨油品质的设备，经过脱酸、脱胶、脱色、脱臭等工艺后，使压榨油的过氧化值、气味等指标达到国一标准，即食用油质量标准。

精炼油设备的用途

- 1.去除不溶性杂质采用沉降、过滤、离心分离等物理方法。
- 2.是脱胶即除毛油脂中磷脂、粘液质、树脂、蛋白质、糖类、微量元素等，一般采用水解、酸炼或酶法进行脱胶。
- 3.用*碱或碱性溶液中和法，从油中除去FFA，酸性色素，硫化物，油不溶杂质和痕量金属。
- 4.用水清洗，去除碱炼中残留的**皂脚**和水溶性杂质。
- 5.加热干燥和真空干燥，除去精制油中的水分。
- 6.**脱色**采用活性白土、硅酸铝、活性炭等吸附剂，去除油中的各种色素、胶质、氧化物等。
- 7.除臭或物理提纯是利用真空汽提原理，除去油、FFA、单甘酯、甘二酯、硫化物和色素热解产物等低分子臭味物质。
- 8.脱蜡或脱脂主要采用冷冻、结晶或冬化结晶、分提法脱除油中的蜡脂或固脂。
- 9.过滤与精滤采用合适的过滤设备将**毛油**中的固体微粒、脱色油中的白土以及氢化油中的催化剂等去除，确保成品油的清晰度。

精炼设备特点：

- 1、采用食品级不锈钢材料，并经过抛光处理;达到国家食品机械标准。
- 2、设计简单、外观精致，提高客户满意度。
- 3、操作数据全部由仪表显示，操作简单，运行安全;普通工作人员经过电话培训后，即可上机工作。
- 4、可实现油品的脱磷、脱碱、脱水功能，根据用户需要还可以进行恒温脱色。

精炼设备处理效果：

经精炼机处理后的油脂，色泽透明，长期放置无沉淀，下锅不起沫，无油烟，达到国家食用油标准，可直接灌装销售，适用于来料加工和小规模油脂加工厂使用。