

新一代浓香花生油设备生产线-一套设备多种油设备-免费咨询-远洋装备

产品名称	新一代浓香花生油设备生产线- 一套设备多种油设备-免费咨询-远洋装备
公司名称	河南远洋智能装备有限公司
价格	.00/个
规格参数	远洋装备:机械厂家 新型:榨油机生产线 河南:开封
公司地址	河南省开封市杞县产业集聚区经四路中段路西
联系电话	18103825939

产品详情

花生油生产线的生产能力：301500TD，原料：花生，核心设备：炒籽机，螺旋压榨机，过滤机，特制精炼以及低温过滤设备。

[花生油生产线](#)

，花生油制油工艺主要有三种：传统预榨浸出工艺、浓香花生油工艺、冷榨花生油和花生蛋白粉工艺。目前国外主要以传统的花生油加工工艺为主，但是国内则以浓香花生油为主要市场。

核心设备：炒籽机，螺旋压榨机，过滤机，特制精炼以及低温过滤设备

[花生油生产线](#)，浓香花生油的预榨生产工艺流程：

油料 -- 清理 -- 分级 -- 烘干 / 冷却 -- 小路25%~30%热风烘炒 -- 吸风降温 -- 轧糁破碎 / 脱皮 --大路75%~70%轧坯 -- 蒸炒 --压榨

工艺说明：

1.清理：破壳-去壳-筛选-去石-磁选

2.分级：用分级筛分离出花生中的未成熟粒、霉变粒、破碎粒等不完善粒

3.烘干 /冷却：烘干设备可用热风气流干燥机。花生烘干后水分控制在5%~6%。然后迅速用冷空气把油粒温度降至40℃以下。

4.破碎 /脱皮：破碎目的是把红外衣扒掉，破碎后用风力风选器或吸风平筛将红外衣吸出，分离出的花生红皮可用作医药化工原料。

5.热风烘炒：将总量25%~30%的花生瓣送至热风烘炒炉，在此烘炒炉内油料被加热到180℃~200℃。烘炒温度是浓香花生油产生香味的关键因素，温度太低，香味较淡；温度太高，油料易糊化。

6.降温与轧糝：为防止油料糊化和自燃，烘炒后应迅速散热降温，降温后用齿辊式破碎机轧成碎粒状。

7.蒸炒：出料温度108℃~112℃，水分5%~7%，为保证花生油有浓郁的香味，蒸炒锅炉的间接蒸汽压力应不小于0.6mpa。

8.榨油：入榨温度135℃，入榨水分1.5%~2%，机榨饼残油9%~10%。

9.过滤：毛油经过过滤后去精炼处理

毛油精炼工序工艺流程：

过滤毛油 -- 降温 -- 加助滤剂 -- 二次降温 -- 沉淀48h-- 过滤 -- 成品油 -- 滤饼

精炼工艺特点：

- 1.采用低温工艺过程；
- 2.两次过滤；
- 3.充分的保留花生油的原香原味；
- 4.全部食品级材质，保证塑化剂和苯并芘在国标要求范围之内。