

浓香菜籽油压榨生产线,四川省浓香菜籽油精炼生产线设备厂家-省时省力

产品名称	浓香菜籽油压榨生产线,四川省浓香菜籽油精炼生产线设备厂家-省时省力
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 浓香: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

菜籽油生产线的生产能力：10-500TD，原料：菜籽。主要用于大型油厂的浓香和清香菜籽油加工
自动化程度高，工艺连续化，可根据客户要求定制特定的工艺得到合格的浓香和清香菜籽油

菜籽油生产线的压榨制取工艺：

工艺流程

原料菜籽 预处理 炒籽 压榨 毛油 精炼。

饼 浸出

工艺说明

(1) 原料选用新鲜的、籽粒饱满的优质油菜籽，原料水分控制在小于10%。

(2) 预处理：包括清理、去石和磁选。清理后的含杂指标应小于0.5%，清理后的下脚料中有效油料含量指标小于1.5%。

(3) 炒籽：炒籽是生产浓香菜籽油的关键工序，菜籽油香味的产生与烘炒温度有直接关系。炒籽温度理想值为180~200。因原料含水率不同，可通过延长或缩短炒籽时间来达到熟籽含水率满足要求。

(4) 压榨。熟籽经过分料绞龙分配至动力螺旋榨油机，进行压榨，饼残油 6%左右。得到的毛油经澄油箱沉降，捞尽渣后即进入下一段精制工序，得到的渣再回榨。榨油机出来的压榨饼去浸出车间，进一步提取饼中残存的油。