

# 牡丹籽生产线-河南牡丹籽精炼成套设备生产线厂-出油率高

产品名称	牡丹籽生产线- 河南牡丹籽精炼成套设备生产线厂-出油率高
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

牡丹籽油生产线的生产能力：5TPD--1000TPD，原料：牡丹籽。主要设备：清理筛、烘干机、剥壳机、冷榨机、过滤机等。

牡丹籽油生产线加工工艺:

牡丹籽进料 清理除杂 剥壳 壳仁分离 仁压榨 牡丹籽毛油 过滤 牡丹籽毛油

(2) 精炼工艺：

毛油 水化脱胶 脱酸 吸附脱色 脱臭 冬化脱蜡（非必须） 成品油灌装

工艺流程说明：（1）种籽清理除杂种籽在收获、晾晒、包装、运输、贮藏中，难免会混进沙石、泥土、茎叶和其他杂物。除杂提高油的品质和出油率，减轻设备磨损、提高产量和降低能耗。除杂采用振动筛，除杂后种籽含杂率 < 0.05%。

（2）种籽剥壳及仁壳分离种籽剥壳在于提高出油率，减少油分损失，提高油质和饼粕质量，充分发挥制油设备的生产能力，减少设备的磨损和维修费用，降低生产用电力消耗，并有利于皮壳的综合利用。经过验证，我厂配备的脱壳机脱壳率在95%以上，仁中含壳率 < 5%，壳中含仁 < 0.5%，水份要求10—12%。霉变籽仁清除：种籽在收获、晾晒、存放期间，难免因天气和存放不当致使一些种籽发霉变质，清除霉变籽仁，以提高油的品质。牡丹籽仁是自然白色，只有剥壳后才能看出变质籽仁。变质籽仁只能人工去拣，拣净率要求 99%。

(3) 压榨制油制油采用低温冷榨榨油机，高温会破坏到牡丹籽油不饱和脂肪酸和亚麻酸的含量，榨油全过程不涉及任何化学添加剂，确保油品安全、卫生、无污染，天然营养不受破坏。

(4) 牡丹籽油的精炼工艺牡丹籽油精炼采用物理和化学相结合的方法，（10吨以上精炼设备可以做到纯物理精炼）其精炼采用食用油精炼设备精炼。