

# 动物油熬油设备怎么选 十堰动物油 天丰粮机

产品名称	动物油熬油设备怎么选 十堰动物油 天丰粮机
公司名称	河南天丰粮油机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省安阳市滑县老店乡 华康路中段8号
联系电话	13802118533 13802118533

## 产品详情

### 动植物油设备：熬炼的时间和温度对动物油熬炼设备的影响

动物油熬炼设备的出油率高是其明显的特点，但有部分的企业在使用动物油熬炼设备熬炼动物油的时候并没有达到自己预期的出油效果，这可能是受到了熬炼时间和温度的影响。不同的熬炼设备对熬炼时间的要求也不同，一般情况下，熬炼的时间越长，那么出油量就越高。尤其是牛油熬炼设备，动物油熬油设备怎么选，该设备采用的是连续式制油，在熬炼的过程中能够的提取出油料中的油脂成分。熬炼过程中的温度由两方面决定，一是油料的温度，二是溶剂的温度。不同的动物在熬炼的时候需要的炼油温度也是不同的，其中牛油的炼油温度是比较高的，在130 -140 之间，而我们平时常用到的猪油就稍微低点了，在125 -135 之间。溶剂的温度主要是由新鲜溶剂馏分组成内的初馏点所确定的，同时也受混合油浓度的影响，当温度过高时，可能会造成溶剂挥发或者溶剂的浓度达不到熬炼的要求，因此一般规定炼油的温度要低于溶剂以及混合油的沸点。

### 动物油设备：了解精炼油设备的精炼等级

精炼油设备的精炼等级根据精炼的程度，通常分为不同的四个等级，今天我们就简单了解下这四个等级如如何进行区分的。 精炼程度较低的是三、四级油，这两级油仅仅是简单的经过了脱酸和脱胶等程序，这两类等级的油颜色比较偏深，且在使用这两类油进行烹饪的时候会有大量的烟产生。而且由于是低级程度的精炼，附近哪有动物油设备卖，这两类食用油中所含的杂质也会相应的偏高，不过像一些维生素、叶绿素等这些元素还是会保留下来一部分的； 相对的，一、二级有的精炼程度就比较高了，除了有脱酸、脱胶的过程外，还经历了脱色、脱臭等多种复杂的过程，所以这两类油颜色看起来比较浅，在进行烹饪的时候油烟也不会出现很多。 相比较来说，精炼等级高的油杂质比较少，所含有的有害物质也低，大型动物油炼油设备价格，但也会存在一些缺点，比如会流失胡萝卜素等一些营养成分。 可以看出，精炼油设备的精炼等级从高到底分别是1、2、3、4级，当然根据国家的有关规定，这一等级的分类是除橄榄油和特种油脂之外的。在选择的时候，南通动物油，也不是等级越高就越好，因为不同级别的食用油的各项限定值不同，用途也是不同的。

## 动物油设备：各种油料适合的蒸炒温度以及正确的炒料方法

对油料进行蒸炒是油脂精炼设备制油过程中很重要的一道工序，其目的是为了**让油料的内部结构发生变化使其更加有助于制取油脂**。不同的油料适合蒸炒的温度不同，相应的蒸炒方法也就不一样。下面我就给大家介绍下适合不同油料的蒸炒温度以及炒料方法。

- 1.大豆：大豆的出料温度在108 左右，出料的水分在1.5-2.8%之间，饼的厚度大约为0.7mm，入榨之前炒搭配爆裂可食即可。经过蒸炒后的大豆物料可以一遍榨干也可以两遍榨干，如果是采用一遍榨干的方法，饼料会由于过焦而导致蛋白质的含量损失严重。而采用两遍榨干时，在炒料的时候只需要将大豆炒至6、7分熟即可。
- 2.花生：花生仁的出料温度为110 左右，出料的水分在1-2%，饼的厚度在0.7-1.2mm之间。需要先进行浸泡后蒸炒，将花生仁炒至8成熟，当饼呈现状的条纹，外边看起来呈淡黄色，且用手捏可以使其皮仁分离的程度时比较有利于出油。
- 3.菜籽：菜籽的出料温度为120 左右，出料的水分含量为1-1.5%，饼的厚度在0.8-1.5mm之间，在炒料的时候要先用大火将菜籽炒至烫手的状态，当听到有类似于的声响时再改用小火炒，炒至菜籽成小片状，捏开之后呈现出棕红色时即可。

动物油熬油设备怎么选-十堰动物油-天丰粮机由河南天丰粮油机械有限公司提供。河南天丰粮油机械有限公司位于河南省安阳市滑县老店乡华康路中段8号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前天丰粮机在粮食加工机械中享有良好的声誉。天丰粮机取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。天丰粮机全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司还是从事动物油精炼设备，动物油加工设备厂家，动物油熔炼熬炼设备的厂家，欢迎来电咨询。