

玉米油生产线怎么选-玉米油生产加工全套设备生产厂-远洋装备

产品名称	玉米油生产线怎么选- 玉米油生产加工全套设备生产厂-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 小型: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

玉米油生产线的生产能力：5TPD--1000TPD。原料：玉米。

玉米油生产线的工艺：

1.预榨浸出法工艺（适合大吨位）

玉米胚芽 预处理（筛选、磁选） 热处理（调湿） 预压榨 浸出 毛油 脱胶 脱酸 脱水、脱色
过滤 脱臭 脱蜡 精制玉米油

2.直接压榨工艺（适合中小型吨位）

（1）清理：制玉米糝回收的胚芽，常混有玉米粉和皮屑，要用双层振动筛进行清理。筛面网眼，层1.5目，第二层4目。若筛下物仍混有较多的胚屑，可改用5目或7目筛，以减少芽损失。（2）干燥：如果水分较高，容易出现油脂变质和酸败。因此，需将清理后的玉米胚芽晒干或烘干至水分含量在10%以下。（3）轧胚：烘干后的玉米胚芽随即通过辊筒轧胚机轧成0.3—0.4毫米的片状料胚，破坏细胞结构，以便于蒸炒与压榨。（4）蒸炒：料胚在蒸炒锅内炒40—50分钟，至料胚渐变为棕红色，且能闻到香气时立即起锅。注意不能出现焦香味。此时料胚温度约在115—120摄氏度，含水量在2%—4%之间。（5）压榨：蒸炒好的料胚直接进螺旋压榨机榨油。操作时，初始进料要少。待榨机运转正常后均匀进料，出油和出饼。正常运转的压榨机，其榨油转速为每分钟8转。料胚在榨膛内停留时间为2.5分钟。待片厚度约5—6毫米。出油率一般在22%—28%范围。饼粒中的残油率为5%—6%。提取出的玉米胚芽油，未经精的俗称“毛油”。“毛油”经水化、碱炼和脱臭等处理，即可获得高品质的玉米油。

玉米油生产线的优势：

- 1.成品油产量高，经济效益明显。
- 2.干粕残油率低。
- 3.提高膳食和油脂的质量。
- 4.加工成本低，劳动生产率高。
- 5.自动化程度高，省力。