

# 生姜油 生姜油 GingerOil

|      |                                       |
|------|---------------------------------------|
| 产品名称 | 生姜油 生姜油 GingerOil                     |
| 公司名称 | 吉安市天玉天然香料油提炼厂                         |
| 价格   | .00/个                                 |
| 规格参数 | 产品名称:生姜油<br>化学名:GingerOil<br>用途:其他原料药 |
| 公司地址 | 江西省吉安市青原区天玉镇临江社区                      |
| 联系电话 | 86 0796 8187865 13755483299           |

## 产品详情

|      |           |      |            |
|------|-----------|------|------------|
| 产品名称 | 生姜油       | 化学名  | Ginger Oil |
| 用途   | 其他原料药     | 规格   | 25KG       |
| 质量标准 | 食品标准      | 外观性状 | 淡黄色液体      |
| 含量   | 99 (%)    | 保质期  | 36 (月)     |
| CAS  | 8007-08-7 |      |            |

外观：淡棕黄色液体 气味：有姜的辛辣气味 姜辣素含量： 60% 用途：解表散寒、湿中止呕。符合国家标准鲜姜除可加工成十余种产品外，还可以通过蒸馏法提取生姜油。姜油含有多种成份，如姜烯、姜醇、姜酮等。它是食品、化妆品的重要香料，也是医药和军工使用的原料，其经济效益比鲜姜高3-5倍。提炼生姜油可土法上马，设备简单，且家家户户都可生产。如果有提炼山苍籽油的蒸馏炉灶，也可用于提炼生姜油。其主要设备有蒸馏器（由炉灶、大铁锅、密封木桶、导气管组成），冷却器（由冷却管和冷却桶组成）和油水分离器。另备粉碎机一台。提炼方法：一、原料处理。将生姜根茎洗干净，除去根须，然后用刀切成4-5毫米厚的鲜姜片，置帘上晒干，约晒5-6天即可，一般以200公斤鲜姜晒成25公斤姜片为度。姜片晒干后，通过粉碎机粉碎成米粒状的姜粉。但要注意：姜粉不能太粗，粗了影响出油率；也不能过细，细了不易透过水蒸汽。然后将姜粉装入密封的木桶里，注意不能装得太满，上层应保留一定的空间，不要将桶内姜粉压实，要疏松透气。二、蒸馏。先将装入姜粉的木桶置于锅台上锅内盛水，用旺火将锅内的水烧沸，让水蒸汽通过蒸桶内的姜粉，促进姜油气化，随着水蒸汽从蒸馏管中溢出。但要注意两点： 冷却器应安装在适当的位置上，使冷凝液自由流入油水分离器； 炉灶中的火要保持旺盛，使锅内水常处于沸腾状态，以保证产生足够而均匀的蒸汽通过姜粉。三、油水分离。姜料中的姜油被汽化后与水蒸汽形成混合物由导管引出，通过冷却成为油水液体，流入油水分离器，即可得纯正、优质的生姜油。一般100公斤干姜片，可提取3-4公斤姜油成品。