

# 鲜姜油加工设备 安阳晶森生物 鲜姜油加工设备交钥匙工程

产品名称	鲜姜油加工设备 安阳晶森生物 鲜姜油加工设备交钥匙工程
公司名称	安阳晶森生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安阳市文昌大道和曙光路交叉口沃金国际
联系电话	13503721813 13503721813

## 产品详情

油脂的色泽变化：油脂的色泽在精炼设备处理的过程中，整个过程都在不断降低，其中碱炼和脱色环节降低明显，脱臭环节油脂的红色和蓝色在油脂中有氧气的情况下会上升。油脂的脂肪酸的含量变化：油脂的脂肪酸组成部分，在碱炼和冬化处理环节变化较大，鲜姜油加工设备，其他环节变化不明显。

碱法操作：调整油温60 左右，然后将20——30B1公斤碱=5公斤水e的碱液在5——10分钟内加完并在60转 / 分的条件下搅拌约5-10分钟，观察反应后的皂粒形成分离状况开始慢慢升温，鲜姜油加工设备报价，换慢速搅拌，每分钟约升高1 ，当温度达到65 时，肥皂分离明显，停止搅拌，开始静止使皂脚沉降，一般需4——6小时然后放出皂脚。

这类性与传统式的溶剂浸出法相比非常大优点是常温状态浸出、低温脱溶。它解决了传统式溶剂法浸出在提取整个过程中，需蒸汽升温，损坏掉植物油脂中热敏性化合物，植物油脂易氧化、劣变，粕和油中存在溶剂残留等缺陷；与C O 2 超临界浸出法相比，浸出压力低（四号溶剂浸出0.4MPa~ 1.0MPa，超临界C O 2 浸出25~ 30MPa），制作工艺简单，机械设备投资项目少，操作过程方便快捷，能进行规模化工业化生产。

开启搅拌，加热开关，油温升至70 开启真空泵，保持负压在0.4-0.5mpa，油温升至95-100 时注意观察

，油中水分过高容易溢出。（如罐内油上翻应停止加热，过几分钟再开启加热），油温保持在105-110，鲜姜油加工设备安装，观察视窗口没有水蒸气，停止加热，油温降至80 时关闭真空泵，油温降至70 时关闭搅拌，脱水完成。把油打入成品油罐。注意（设备运行前应检查，各部位是否漏水，阀门正常使用，电机运转正常，鲜姜油加工设备交钥匙工程，紧固螺丝，减速机是否加油，不可倒转，真空泵水箱注满冷水）。

鲜姜油加工设备-安阳晶森生物-

鲜姜油加工设备交钥匙工程由安阳晶森生物科技有限公司提供。安阳晶森生物科技有限公司是河南 安阳 ,压缩、分离设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在安阳晶森生物领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创安阳晶森生物更加美好的未来。