

全套山茶籽榨油设备 核桃油炼油设备 菜籽油生产线设备 精炼设备

产品名称	全套山茶籽榨油设备 核桃油炼油设备 菜籽油生产线设备 精炼设备
公司名称	河南德佑聚机械设备有限公司
价格	88000.00/台
规格参数	品牌:德佑聚机械 机身材质:食品级不锈钢 厂家地址:河南郑州
公司地址	河南省巩义市河洛路88号
联系电话	18037812955 13203895532

产品详情

精炼设备又称全套山茶籽榨油设备,核桃油炼油设备,菜籽油生产线设备,精炼设备,它不仅可以去掉油中的胶质和磷脂,除了色素、游离脂肪酸、刺激性气味可以去除外,使油达到了精炼油的标准,即国家标准的一级油,这种油可以卖到超市,不精炼的毛油不能卖到超市。

精炼油设备通常是指对毛油进行精制。毛油中杂质的存在,不仅影响油脂的食用价值和贮藏,而且给深加工带来困难,但精炼的目的,又非将油中所有的杂质都除去,而是将其中对食用、贮藏、工业生产等有害无益的杂质除去,如蛋白质、磷脂、黏液、水分等都除去,而有益的"杂质",如生育酚等要保留。因此,根据不同的要求和用途,将不需要的和有害的杂质从油脂中除去,得到符合一定质量标准的成品油,就是油脂精炼的目的。

精炼设备操作步骤:

- 1、脱胶:利用磷脂、胶体杂质的亲水性让其充分吸水膨胀、凝聚,并将杂质分离。脱胶条件:搅拌速度为55r/min-65r/min转,温度至65度左右加盐水后,将转速降低至5r/min-35r/min转,看到皂粒分离明显后停止搅拌,静置4小时分离脱胶。该过程中,可被凝聚沉淀的物质多数为磷脂,也有与磷脂相结合的蛋白质、少量金属离子与黏液。
- 2、脱酸:目的是去除油中的游离脂肪酸,该物质易造成氧化酸败。可采用碱炼、蒸馏或物理精炼法去除(蒸馏法适用于高酸值动物油)。
- 3、脱色:采用废白土、活性炭等吸附物质,在一定温度、真空度条件下,对油脂中深色素、杂质进行吸附,使油脂色泽透亮。

4、脱臭：在脱色与脱臭进行热交换时，将油中的空气抽净，将脱臭罐中气压调制为三毫巴，开启喷射蒸汽对油脂进行搅拌，使其与油脂充分接触，目的是让蒸汽细密的融合于油中。大型炼油厂采用脱臭塔加工，油到塔顶的温度高达240-265度，将臭味与脂肪酸脱除。之后油从塔底流出，与待脱臭油进行热交换，之后流至冷凝器。

全套山茶籽榨油设备,核桃油炼油设备,菜籽油生产线设备

全套山茶籽榨油设备,核桃油炼油设备,菜籽油生产线设备

全套山茶籽榨油设备,核桃油炼油设备,菜籽油生产线设备