

生产食用油全套设备 菜籽油加工设备 山茶油整套压榨设备

产品名称	生产食用油全套设备 菜籽油加工设备 山茶油整套压榨设备
公司名称	郑州志乾机械设备有限公司
价格	88000.00/台
规格参数	品牌:志乾机械 机身材质:食品级不锈钢 厂家地址:河南郑州
公司地址	郑州市二七区航海路台胞小区别墅区161号
联系电话	0371-64563622 18037812955

产品详情

[精炼设备,生产食用油全套设备,菜籽油加工设备,山茶油整套压榨设备](#)

是用于提高压榨油品质的设备，经过脱酸、脱胶、脱色、脱臭等工艺后，使压榨油的过氧化值、气味等指标达到国一标准，即食用油质量标准。

为满足小规模油坊的需要，[志乾机械](#)成功开发出专用于小型油坊油脂精炼的成套机组，实现脱磷、脱胶、脱酸、脱水、脱色一体化流水作业，从而实现了大型炼油小型化、工业炼油民用化，如[志乾机械](#)成套[精炼油设备](#)正加速走进全国各地中小型油厂，深受油用户的，通过该精炼油设备精炼后的油品达到国家二级以上食用油标准，可直接灌装销售！

精炼设备操作流程：

毛油--脱胶（水洗）--脱酸（碱炼）--脱色（白土吸附）--脱水（加热干燥）--脱臭（雾化）--成品油

小型精炼设备是将毛油（花生油、菜籽油、茶籽油、大豆油、葵花籽油、胡麻油、核桃油、芝麻油等食用油）通过加热搅拌进行水化[脱胶](#)、[脱酸](#)、脱色、脱臭的设备。

1.水化脱胶，水化脱胶是利用[磷脂](#)等胶溶性杂质的亲水性，把一定数量的水或电解质稀溶液在搅拌下加入毛油中，使毛油中的胶溶性杂质吸水膨胀，凝聚并分离除去的一种脱胶方法。在水化脱胶过程中，能被凝聚沉淀的物质以磷脂为主，此外还有与磷脂结合在一起的蛋白质、黏液物和微量金属离子等。

2.碱炼脱酸，未经精炼的各种毛油中，均含有一定数量的游离脂肪酸，脱除油脂中游离脂肪酸的过程称为脱酸。脱酸的方法有碱炼、蒸馏、溶剂萃取及酯化等多种方法。在工业生产上应用*广泛的是碱炼法和水蒸汽蒸馏法（即物理精炼发）

3.油脂 **脱色**

，油脂的吸附脱色，就是利用某些对色素具有较强选择性吸附作用的物质（如漂土、活性白土、活性炭等），在一定条件下吸附油脂中的色素及其他杂质，从而达到脱色的目的。经过吸附剂处理的油脂，不仅达到了改善油色、脱除胶质的目的，而且还能有效地脱除油脂中的一些微量金属离子和一些能引起氢化催化剂中毒的物质，从而为油脂进一步精致（氢化、脱臭）提供良好的条件。

4.油脂脱臭，油脂 **脱臭**

是利用油脂中臭味物质与甘油三脂肪酸酯挥发的差异，在高温和高真空条件下借助水蒸气蒸馏脱臭味物质的工艺过程。水蒸气蒸馏（又称汽提）脱臭的原理，系水蒸气通过含有臭味组分的油脂，汽-液表面相接触，水蒸气被挥发的臭味组分所饱和，并按其分压的比率逸出，从而达到脱除臭味组分的目的。

[精炼设备,生产食用油全套设备,菜籽油加工设备,山茶油整套压榨设备](#)

[精炼设备,生产食用油全套设备,菜籽油加工设备,山茶油整套压榨设备](#)

[精炼设备,生产食用油全套设备,菜籽油加工设备,山茶油整套压榨设备](#)

[精炼设备,生产食用油全套设备,菜籽油加工设备,山茶油整套压榨设备](#)

[精炼设备,生产食用油全套设备,菜籽油加工设备,山茶油整套压榨设备](#)

[精炼设备,生产食用油全套设备,菜籽油加工设备,山茶油整套压榨设备](#)