

# 核桃油压榨精炼生产线设备 棉籽油炼油设备 精制胡麻油设备

产品名称	核桃油压榨精炼生产线设备 棉籽油炼油设备 精制胡麻油设备
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 型号:500-4 机身材质:食品级不锈钢
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

核桃油压榨精炼生产线设备,棉籽油炼油设备,精制胡麻油设备,食用植物油的目的：使其适合人类消费。精炼:植物油的精炼是必须的。为了满足人类消费的要求，成品油必须在颜色、味道、气味和稳定性方面满足要求。核桃仁油含量高达60%~70%，是众所周知的木油\*\*，大型核桃油设备制造商，专业的烹调油加工设备，其中不饱和脂肪含量超过90%。核桃油含有人体不能合成的亚油酸、亚麻酸、酸等成分，含有黄酮、维生素e、铁等对人体有益的维生素和矿物要素，核桃油味道鲜美，营养丰富，保持核桃仁的营养保健和药理效果，核桃油是珍贵的营养油。

精炼设备工艺：

- 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。

#### 郑州志乾机械制造有限公司生产的**精炼油设备**

，能将动物、植物的毛油，经过脱磷,脱酸,脱胶,脱色,干燥,脱蜡等精炼工序，是油脂达到国一标准,该设备使用食品级不锈钢制作，设备投资小，见效快，设计合理，结构紧凑，布局美观，是创建城乡现代油坊的理想选择。我们公司也可以根据客户要求不同（油品种类、处理量大小等），提供不同等级规格的油品加工设备。

核桃油压榨精炼生产线设备,棉籽油炼油设备,精制胡麻油设备

核桃油压榨精炼生产线设备,棉籽油炼油设备,精制胡麻油设备

核桃油压榨精炼生产线设备,棉籽油炼油设备,精制胡麻油设备