山茶油全套加工设备 核桃油炼油设备 胡麻油生产线设备 5吨,10吨,30吨精炼设备

产品名称	山茶油全套加工设备 核桃油炼油设备 胡麻油生产线设备 5吨,10吨,30吨精炼设备
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

食用油精炼设备包括四个工段：脱胶工段，脱酸工段，脱色工段和脱臭工段。精炼车间的主要设备包括离心
机、脱色
塔、脱臭塔、叶片
过滤机等等。我公司主要经营:1-300T/

D精炼油设备机组，1-300T/D

榨油全套生产线，山茶油全套加工设备,核桃油炼油设备,胡麻油生产线设备,5吨,10吨,30吨精炼设备各种型号螺旋榨油机，液压榨油机等油脂机械产品。

油脂精炼工艺：

毛油脱胶：

把毛油中的胶质（主要是磷脂）除去。脱胶的技术主要采取水化脱胶法，即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、凝聚并分离出来。脱除毛油中游离脂肪酸。这是整个精炼过程中的关键的阶段。脱酸的方法很多，应用常广泛的是碱炼法，即采用碱来中和游离脂肪酸，使游离脂肪酸生产肥皂从油中分离析出。

毛油脱色：

采取吸附脱色法除去毛油中的色素、微量肥皂、磷脂、多环烃、残留。

毛油 脱臭：

脱臭不仅可以除去毛油中的臭味物质，提高油脂中的烟点、改善油的风味，还能有效除去污染，同时还能除去过氧化物及其分解产物，除去霉烂油料中的蛋白质挥发性分解物，除去小分子量多环芳烃等残留药，使之降至程度内。毛油脱臭就是在高真空的饿状态下，水蒸气通过含臭味组分的高温油脂，气—液表面接触油中的臭味组分挥发到水蒸气泡中，并按其分压的比率随水蒸气一起逸出，以达到除臭目的。

油脂脱腊：

是根据腊与油脂的熔点差及腊在油脂中的溶解度（或分散度）随温度降低而变小的性质，通过冷却析出晶体腊，经过滤或离心分离而达到脱腊的目的。脱腊诸法的一个共同点，就是温度在25℃以下，才能取得好的脱腊效果。

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！

山茶油全套加工设备,核桃油炼油设备,胡麻油生产线设备,5吨,10吨,30吨精炼设备

山茶油全套加工设备,核桃油炼油设备,胡麻油生产线设备,5吨,10吨,30吨精炼设备

山茶油全套加工设备,核桃油炼油设备,胡麻油生产线设备,5吨,10吨,30吨精炼设备