

# 毛油精炼设备 油菜籽榨油生产线设备 菜籽油厂全套加工设备

产品名称	毛油精炼设备 油菜籽榨油生产线设备 菜籽油厂全套加工设备
公司名称	郑州志乾机械设备有限公司
价格	85000.00/台
规格参数	品牌:志乾 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

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，为满足小规模油厂油坊的需要，**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,毛油精炼设备,油菜籽榨油生产线设备,菜籽油厂全套加工设备](#)

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！

精炼设备用途：

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。

[毛油精炼设备,油菜籽榨油生产线设备,菜籽油厂全套加工设备](#)

[毛油精炼设备,油菜籽榨油生产线设备,菜籽油厂全套加工设备](#)

[毛油精炼设备,油菜籽榨油生产线设备,菜籽油厂全套加工设备](#)

[毛油精炼设备,油菜籽榨油生产线设备,菜籽油厂全套加工设备](#)