

供应流动菜籽榨油机销售厂家，立式榨油机生产厂家

产品名称	供应流动菜籽榨油机销售厂家，立式榨油机生产厂家
公司名称	临沂商城聚财榨油机械销售中心
价格	8200.00/台
规格参数	品牌:聚财 型号:jc300 产量:160kg/h
公司地址	山东省临沂市兰山区蒙山大道北段
联系电话	0539-8369126 18253998653

产品详情

供应流动菜籽榨油机销售厂家，立式榨油机生产厂家， 要油料作物的压榨方法:

1、芝

麻：入榨前

将籽炒至淡灰色，有爆

裂现象，用手捏籽有油液流出，炒籽时用大火

猛炒，温度120-150度，饼厚0.7-1.5

毫米，炒籽合适，

出饼流油顺畅，油中基本无渣，饼为长

条形状，一遍榨干。 2、菜籽:因为南北原料水份不一，炒前加4-6%，南方不不加(

根据原料本身水份多少而定)

，先用大火猛炒到菜籽烫手，开始有爆裂响声为止，再转用小火炒至菜籽开片呈棕红色，炒籽过程中，不得加水，入榨时菜籽温度120-130度，水份约1-1.5%

炒籽是否合

适，可从流油出饼的状

态观察。炒籽合适，出饼流油顺畅，油中基本

无渣。饼厚1-1.5毫米，呈小片状，棕红色。 3、花生仁:

炒籽前将花生仁浸湿一遍，炒籽过程中还应适量加入水份，使仁保持良好的柔软性和充足的水分，将仁炒到八成热，用手捏仁达到

仁、皮分离，仁破裂成两瓣即可入榨，饼厚0.7mm，饼呈长条皱纹状。出油顺畅。

4、棉籽仁:入榨前将油料炒至淡黄色，温度120—130度，饼厚 1-1.5mm (

南方、北方的含水分不一，适当掌握水分)。 5、大豆:

入榨前炒至爆裂可食，温度120-130度，饼厚0.7mm

。一遍榨干，但一遍榨干的饼料过焦，使其蛋白质损失很大。一般采用两遍榨干的工艺处理方法。将大豆炒至六、七成熟，入榨温度80-100 ° C，水份5-6% ，第一遍饼厚1.52mm

，第二遍饼厚0.7mm，饼为长条形皱纹状，出油率高、处理量多。