大豆榨油流水线设备 全套大豆油加工设备 大豆油精炼设备

产品名称	大豆榨油流水线设备 全套大豆油加工设备 大豆油精炼设备
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:志乾机械 型号:500-4 功率:25kw
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

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.

我公司主要经营:1-300T/D精炼油设备机组,1-3 00T/D榨油全套生产线,大豆榨油流水线设备,全套大豆

00T/D<u>榨油全套生产线,大豆榨油流水线设备,全套大豆油加工设备,大豆油精炼设备</u>各种型号螺旋榨油机,液压榨油机等油脂机械产品。

精炼设备工艺流程:

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。

大豆榨油流水线设备,全套大豆油加工设备,大豆油精炼设备

大豆榨油流水线设备,全套大豆油加工设备,大豆油精炼设备

大豆榨油流水线设备,全套大豆油加工设备,大豆油精炼设备