

# 供应北京十号茶籽油 山茶籽 茶籽 油茶苗 茶麸

产品名称	供应北京十号茶籽油 山茶籽 茶籽 油茶苗 茶麸
公司名称	北流市富饶农产品苗木销售部
价格	20.00/斤
规格参数	品牌:山茶籽 型号:2
公司地址	北流市清湾镇白米村坡头组33号
联系电话	13978515312

## 产品详情

供应北京十号茶籽油 山茶籽 茶籽 油茶苗 茶麸 茶籽饼电话13978515312

供茶籽 油茶籽 山茶籽 茶子 干茶籽 茶籽油 茶麸 茶籽饼 茶粕 桐麸 油茶种子 茶籽苗

### 油茶的油茶籽采摘和加工

一、采收：油茶品种较多，果实成熟期一般在10-11月上旬，成熟果实有如下特征：茶果色泽鲜艳、发红或发黄、呈现油光，果皮茸毛脱尽，果基毛硬而粗，果壳微裂，籽壳变黑发亮，籽仁现油。

茶果成熟即应及时采收。不同品种的茶果应先熟先采，后熟后采，随熟随采；同一品种的成熟茶果，也应在近7天内采完。采回的茶果应放在室内要堆沤6~7天，让茶籽起后熟作用，增加油分。然后抓紧晴天，摊开翻晒，晒3~4天后，茶果自然开裂，多数果的茶籽能分离，未分离的用人工剥离，然后过筛扬净，断续晒干，一般要晒12天，才能使淀粉和可溶性糖等有机物充分转化为油脂。晒茶籽用土坪或竹席比水泥晒坪好，可以提高出油率和茶油质量。如遇阴雨天无法及时晒干，应将茶籽铺在干燥通风的楼板上，厚约20厘米，每天翻动1-2次，防止发热霉烂或发芽，一遇晴天就及时翻晒。油茶籽晒干后和果壳之重量比是1:2，晒好的油茶籽应放在通风干燥处收藏，经过1-2个月后茶籽含油率达到最高时，复晒1-2天，这样出油率高，油质也好。

二、榨油：从茶籽中提取茶油，目前基本上是采用压榨法。我国农村传统的榨油工具为木榨机，劳动强度大，出油率低。它将逐渐被液压机和螺旋机所代替。

压榨前需经粉碎和蒸炒处理：

粉碎：将油茶籽去壳，为避免脱壳困难与种仁破碎过多，必须控制茶籽的含水率在5%-6%以内，脱壳后通过粉碎机加工成粉状。若是采用石碾，必须在碾轧过程中过筛若干次，才能轧得细匀，无粗粒，得到较高的出油率。

蒸炒：蒸炒的目的是把生料变成熟料，使料坯颜色加深，处于最适宜油分流出的状态，是压榨前一道关键性的工序。

传统的蒸炒是用木甑蒸和铁锅炒。生料先经蒸汽或喷水湿润后再炒，叫“湿蒸炒”；不经湿润就炒，叫“干蒸炒”，一般以“湿蒸炒”为好。蒸炒时的水分和温度，因使用的机械类型不同而不同。用液压机和木榨机，其炒料温度一般在110-120℃，蒸炒后的含水量为7%-8%。用螺旋榨机其炒料温度一般在130-140℃，蒸炒后的含水量为3%-4%。

供应茶籽 油茶籽 山茶籽 茶子 广西茶籽基地 油茶籽批发 茶子油茶苗出售电话13978515312