菜籽油榨油生产线设备 全套生产加工菜籽油的机器 菜籽油精炼设备

产品名称	菜籽油榨油生产线设备 全套生产加工菜籽油的机器 菜籽油精炼设备
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 机身材质:食品级不锈钢 厂家地址:河南郑州
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，无论是通过压榨工艺制取的油脂，还是浸出工艺获取的食用油，都要经过精炼工艺，才能够食用。菜籽油榨油生产线设备,全套生产加工菜籽油的机器,菜籽油精炼设备的目的主要是将压榨油或浸出油中存在的胶状杂质、脂状杂质等对人体有害的成分除去或减少到一定的数值，满足相关标准对品质食用油规定要求。

精炼设备用途：

1.水化脱胶，水化脱胶是利用 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，凝聚并分离除去的一种脱胶方法。在水化脱胶过程中，能被凝聚沉淀的物质以磷脂为主，此外还有与磷脂结合在一起的蛋白质、黏液物和微量金属离子等。

2.碱炼脱酸，未经精炼的各种毛油中，均含有一定数量的游离脂肪酸，脱除油脂中游离脂肪酸的过程称为脱酸。脱酸的方法有碱炼、蒸馏、溶剂萃取及酯化等多种方法。在工业生产上应用*广泛的是碱炼法和水蒸汽蒸馏法（即物理精炼发）

3.油脂 脱色
，油脂的吸附脱色，就是利用某些对色素具有较强选择性吸附作用的物质（如漂土、活性白土、活性炭等），在一定条件下吸附油脂中的色素及其他杂质，从而达到脱色的目的。经过吸附剂处理的油脂，不仅达到了改善油色、脱除胶质的目的，而且还能有效地脱除油脂中的一些微量金属离子和一些能引起氢化催化剂中毒的物质，从而为油脂进一步精致（氢化、脱臭）提供良好的条件。

4.油脂脱臭，油脂 脱臭
是利用油脂中臭味物质与甘油三脂肪酸酯挥发的差异，在高温和高真空条件下借助水蒸气蒸馏脱臭味物质的工艺过程。水蒸气蒸馏（又称汽提）脱臭的原理，系水蒸气通过含有臭味组分的油脂，汽-液表面相接触，水蒸气被挥发的臭味组分所饱和，并按其分压的比率逸出，从而达到脱除臭味组分的目的。

精炼设备特点：

经 精炼机
处理后的油脂，色泽透明，长期放置无沉淀，下锅不起沫，无油烟，达到国家食用油标准，可直接灌装销售，适用于来料加工和小规模油脂加工厂使用
，采用食品级不锈钢材
料，并经过抛光处理;达到国家食品机械标准。设计简单、外观精致，提高客户满意度。操作数据全部由仪表显示，操作简单，运行安全; 普通工作人员经过电话培训后，即可上机工作。可实现油品的脱磷、脱碱、脱水功能，根据用户需要还可以进行恒温脱色。

菜籽油榨油生产线设备,全套生产加工菜籽油的机器,菜籽油精炼设备

菜籽油榨油生产线设备,全套生产加工菜籽油的机器,菜籽油精炼设备

菜籽油榨油生产线设备,全套生产加工菜籽油的机器,菜籽油精炼设备

菜籽油榨油生产线设备,全套生产加工菜籽油的机器,菜籽油精炼设备