

米糠油压榨设备 米糠榨油机 压榨设备

产品名称	米糠油压榨设备 米糠榨油机 压榨设备
公司名称	河南省东盈机械设备有限公司
价格	30000.00/台
规格参数	东盈机械:东盈机械 定制:定制 定制:定制
公司地址	河南省郑州市金水区郑汴路
联系电话	86-371-5677 1823 18539261139

产品详情

米糠油压榨设备(www.liangyoushebei.com)是我公司引进国外技术自主研发的新型榨油设备，米糠油压榨设备自动化程度高，运用了新型的压榨技术，采用多级推进渐进加压的原理，使榨膛压力迅速增大，使油料一次性裂变分离，再采用红外线温控系统，自动控制压榨温度和水份，使油料直接软化油脂分子，压榨稳定，一次榨尽，大大提高了出油率。是目前市场上较为先进的榨油机械。

米糠油压榨设备(www.liangyoushebei.com)采用一道榨净，省工省时，出油率高，配用动力小，油质纯正，一机多用，可对芝麻、花生、菜籽、大豆、油葵、胡麻等20多种油料进行油品加工。米糠油压榨设备配套完善，接电即可生产，操作方便，是榨油行业换代的必选产品，为广大城乡无业人员及下岗职工提供了发家致富和再就业门路。

米糠油压榨设备(www.liangyoushebei.com)压榨的米糠油从米糠里提取出来的，可采用压榨法和有机溶剂萃取法。目前农村一般采用米糠油压榨设备压榨法。米糠油压榨设备榨出油速度快，产量大，节省劳力。

米糠油压榨设备工艺流程：米糠油压榨设备(www.liangyoushebei.com)制取米糠油使用米糠榨油机制取米糠油的机榨方法，其工艺流程如下：

米糠—>筛选—>掺稻壳—>加水—>蒸坯—>炒坯—>压榨—>毛糠油。

1. 筛选米糠中常含有碎米和杂质，碎米中含有大量淀粉，如不去除，蒸坯时淀粉将糊化发粘，米糠油压榨设备压榨时会影响到出油率。筛选的目的在于去除米糠中的碎米和杂质，保证出油率。可用糠筛分离小方筛进行筛选。

2. 掺壳米糠中掺入4.5%—5%的壳，可增加坯的硬度，蒸坯时可使蒸汽容易通过，料坯吃气均匀。掺入稻壳后，要翻动均匀。

3. 应适当加水，加水蒸坯时为了容易上气。米糠水分为11%—12%时，一般加水20%。加水要均匀，

并且使米糠松散。

4. 蒸坯的目的是为了使米糠中的粗纤维软化，蛋白质凝聚，细胞破裂，细小油滴聚集成较大的油滴，以便容易米糠油压榨设备榨出米糠油。蒸坯的方法之一，是将加水的米糠放在蒸桶里，炊蒸40—50分钟，使料坯吸足水分。炊蒸温度要掌握在102—105℃之间，炊蒸到米糠水分达到32%—37%，同时颜色变深，用手捏感到柔软，并略带粘性即可。

5. 炒坯的作用是降低料坯的水分，以利于出油，具体作法是：将蒸好的料坯，放进铁锅里焙炒，每锅装料3.5—5千克。炒时先用旺火，后用文火，温度掌握在115—120℃之间而且要不断翻动，使料坯受热均匀，以免炒焦。每锅约炒20—30分钟，使料坯水分降至5%—7%，有油渍手捏不会粘成团，并略有滑腻感。

6. 压榨料坯放入米糠油压榨设备(www.liangyoushebei.com)时，温度应保持在80—90℃之间。初开米糠油压榨设备时，要慢慢加料，榨膛发热后，再逐渐增加进料量，同时旋进榨螺。米糠油压榨设备压榨时，应随时将榨条缝隙间的流渣掺入料坯，以便进行复榨。

联系我们：13526619560 钟经理

公司网址：www.liangyoushebei.com

邮箱：market@doingmachinery.com