

## 小型棕榈油精炼油设备 大豆油食用油脂精炼设备

产品名称	小型棕榈油精炼油设备 大豆油食用油脂精炼设备
公司名称	郑州奥丰机械设备有限公司
价格	50000.00/套
规格参数	品牌:奥丰 产地:河南 功能:精炼食用油
公司地址	郑州市二七区碧云路99号21号楼3单元3层西户
联系电话	0371-85022225 15290880878

## 产品详情

### 中小型棕榈油精炼油设备 大豆油花生油食用油脂精炼设备

食用油精炼工艺在天然油脂中总会含有某些杂质，在数量和成分上也各不相同，这完全取决于油料品种、质量、制油工艺以及加工方式等。

各种制油工艺所得到的毛油，如要求达到食用或工业用之目的，就必须按照某一标准，采用必要的技术手段，将这些不需要的杂质去除掉，这就是“油脂精炼”。油脂精炼技术，随着制油工艺的进步与提出的相应要求而不断发展。食用油脂，除极少数油脂如：芝麻油、浓香花生油等，不需要或只要经过简单的物理法精制即可食用外，绝大多数毛油都必须进

行“精炼”，才能符合食用标准。随着食用油脂精炼设备技术的不断发展，目前国际和国内广泛采用“水化脱胶、碱炼脱酸、吸附脱色、冬化脱蜡、高温脱臭”的“五脱”全连续式油脂精炼工艺。现对“五脱”工艺介绍如下。一、水化脱胶所谓“水化脱胶”就是利用磷脂等胶溶性杂质的亲水性，将一定数量的水或电解质稀溶液，加入毛油中混合，使胶质能吸水膨胀、凝聚形成相对密度较油大的“水合物”，从而利用重力沉降或离心分离法，达到分离、净化之目的。

在水化脱胶过程中，能被沉降分离的以磷脂为主，而与磷脂结合在一起的蛋白质、黏稠质和微量金属等物质，也将一起被去除。二、碱炼脱酸碱炼脱酸即利用碱液（NaOH溶液）中和毛油中的游离脂肪酸，

使生成肥皂后将其析出分高的一种精炼方法。生成的肥皂具有较强的吸附能力，能将相当数量的其他杂质如固粒、蛋白质、胶质、色素等，带入皂脚中而被分离。

### 三、吸附脱色

纯净的甘油三酸酯在液态时呈无色，在固态时呈白色。但常见的各种油脂都带有不同的颜色，这缘于花生榨油机生产的油脂中含有数量和品种各不相同的色素。绝大部分色素都无毒，但会影响油脂的外观。所以要生产高等级的油脂产品，就必须对油脂进行脱色处理。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（如活性白土、活性表等），在一定条件下吸附油脂中的色素及其它杂质，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。从而为油脂的进一步精制（脱臭等）提供良好的条件。

### 四、冬化脱蜡

油脂中含有少量蜡质，使油品的透明度和消化吸收率下降，并使气滋味和适口性变差，从而降低了油脂的食用品质、营养价值。另一方面蜡是重要的工业原料，可用于制蜡纸、防水剂、光泽剂等。因此，从油中脱除、提取蜡质可达到提高食用油脂的营养价值和油脂食品的质量，提高油脂的工业利用价值和综合利用植物油脂蜡源的目的。冬化脱蜡工艺就是根据蜡和饱和脂与液体油脂之间凝固点的差异，用降低油温的方法，使饱和脂和蜡结晶析出，然后用机械或溶剂法分离出固体脂（端）和液体油，使成品油达到冷冻试验的标准。

### 五、高温脱臭

纯净的甘油三酸酯是没有气味的，但用不同制取工艺得到的油脂都具有不同程度的气味，有些为人们所喜爱，如芝麻油和花生油的香味等，有些则不受人们欢迎，如菜油和米糠油所带的气味。通常将油脂中所带的各种气味统称为臭味，这些气味有些是天然的，有些是制油和加工中新生的。油脂脱臭不仅可除去油中的臭味物质，提高油脂的烟点，改善食用油的风味，还能使油脂的稳定度、色度和品质有所改善。因为在脱臭的同时，还能脱除游离脂肪酸、过氧化物和一些热敏性色素，除去霉烂油料中蛋白质的挥发性分解物，除去相对分子量小的多环芳烃及残留农药，使之降至安全程度内。因此，脱臭在高等级油脂产品的生产中备受重视，**是食用油精炼设备**主要工艺之一。油脂脱臭是利用油脂中臭味物质与甘油三酸酯挥发度的很大差异，在高温和高真空条件下借助水蒸气蒸馏脱除臭味物质的工艺过程。