## 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高心分高法,达到分高、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、黏強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)中和毛油中的游高脂肪酸,

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酷在液态时呈无色,

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,但会影响油指的外观。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,

从而达到脱色的日的。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徵量金属离子。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国点的差异,用降低油温的方法,使饱和脂和蜡结晶析出,然后用机械或洛剂法分离出固体脂(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,

如菜油和米癌油所带的气味。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 ,提高油脂的畑点 ,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 ,还能脱除游高脂肪酸、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妊及残留农药,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倍助水蒸气蒸馏脱除臭味物质的工艺过程。