

核桃加工机械 核桃榨油精炼设备 核桃油脱胶精炼机

产品名称	核桃加工机械 核桃榨油精炼设备 核桃油脱胶精炼机
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:食用级不锈钢 产地: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

核桃加工机械 核桃榨油精炼设备厂家 核桃油脱胶脱酸精炼生产线

核桃中86%的脂肪是不饱和脂肪酸，补大脑，补肾、固精强腰、温肺定喘、润肠通便，核桃富含铜、镁、钾、维生素B6、叶酸和维生素B1，也含有纤维、磷、烟酸、铁、维生素B2和泛酸。每50克核桃中，水分占3.6%，另含蛋白质7.2克、脂肪31克和碳水化合物9.2克，现在很多山区大面积种植核桃树，核桃仁的深加工也越来越受到人们的关注，特别是核桃油的加工和市场价值，志乾机械设备生产的核桃油榨油机核桃油精炼设备精炼机，核桃深加工工艺等得到了很多致富创业的用户认可。

核桃深加工工艺：核桃油首先经要过榨油机压榨，志乾机械推荐用立式液压榨油机压榨，经压榨后的核桃饼进行深加工核桃粉或核桃糕，核桃毛油经过核桃油精炼设备精炼机脱胶，脱酸，脱色，脱臭，脱蜡等工艺 提取出品质更高的核桃油

志乾核桃食用油精炼设备优点：志乾核桃食用油精炼设备投资少、见效快，不用蒸汽锅炉将毛油精炼至国标二级油乃至国标一级油的可移动式小型精炼油成套设备。该设备浓缩了国内较大规模炼油厂精炼车间工艺设备的精华，操作简单，价格低廉，精炼效率高，是中小榨油厂的理想选择。

食用油油精炼操作方法（1）核桃油送入毛
油泵进入精炼罐前，须检查管路阀门是否正常，每罐送油完毕后，应立即关闭进油阀门。入油罐待精炼的粗菜籽油，须先清除油面泡沫，使油面平滑，并静置适当时间使油中不存有泡沫。调整原油温度到25—35 。

(2) 碱液配制 称出规定量的碱液(须先鉴定纯度)配入适量水搅拌,开动碱泵,循环碱液使其完全溶化。使碱液温度降低到25--30 ,用波美计测定碱液波温度,并调整到10--12°。

(3) 混碱 待原油油面平滑,温度稳定在25--35 时,开动搅拌器开始搅拌,先慢转(20r/min)搅拌1 min,然后改快转(40r/min),搅拌同时,打开碱罐阀门,放入碱液。加碱液时间一般为15min左右,放完碱液继续快转搅拌,直到油与皂粒清晰分离时为止,搅拌时间约为3--3.5h。油与皂脚清晰分离时,改为慢速搅拌,打开加热蒸汽门(蒸气压1.4kgf/Cm²),升高油的温度到60 时(油温升高应保持1 /min,最高温度不得超过65)立即停止搅拌,关闭蒸汽阀使其自行冷凉沉淀(沉淀时间约8h左右)。检查输送油阀门管路正常后,将油泵入水洗罐,当泵到油与沉淀的皂脚的界面时,必须高度注意不要把皂脚泵出,同时又必须把油泵出。

(4) 水洗 将泵入洗罐的油加热升温,同时开动搅拌器加入75--80 的热水,使油温保持80--85 (温度不许超过85)。当水加完时(加水量为油量的15%--20%,加水时间38--40min),停止加热,继续搅拌15min,即停止搅拌,沉淀2h(第一次),将水洗罐底的排水阀打开,放走约3/4的洗涤水(放走洗涤水前先将管路中存留的油顶入油水分离罐收回)。然后关闭排水阀,打开通往油水分离罐的阀门,将剩余的油水混合物,慢慢放入。第一次水洗时,必须把油水中间层的黏质物全部放入分离罐见到好油为止,再关闭阀门。油水分离,须有专人掌握,在分离罐内进行分离时,须将罐内加热盘管打开,升高温度(不许超过80),经过分离后将水放走,收回残油。

按上述方法将油机续水洗至洗涤水完全澄清时为止,第二次水洗的沉淀时间为1.5h。

(5) 脱水 输送前检查有关管路阀门是否正常,然后将水洗后的油泵入真空脱水罐,同时打开蒸汽阀门,开动真空泵和搅拌器,调整冷凝器的冷却水,并开动循环油泵加速真空脱水罐内油的循环。真空脱水罐的真空度保持在0.0867MPa以上。脱水时间约为3h,从脱水罐输送油算起,脱水后的油要取样协同质检员检查。发现脱水不足时,须继续进行脱水。脱水温度维持在70 左右。脱水完毕,停止真空泵,打开空气阀,慢慢放入空气。检查管路阀门是否正常,然后输送油通过冷却管冷至25--30 流入沉淀罐准备压滤。

(6) 压滤 检查压滤机管路阀门是否正常。检查油温必须在30 以下。油滤完后,停止滤油泵关闭阀门,轻轻打开滤板使内部油流入油盘,再清除滤布上的滤渣。检查滤布使用情况,准备更换或洗涤。滤布残油应用离心机分离收回。

(7) 残油回收 利用油水分离罐,分离收回的油,再重新精制。带有残油的滤布,折叠整齐均匀,放入离心机内,经过分离,把残油收回重新进行精炼。离心机操作时,必须严格掌握离心机的速度,启动时由慢转逐渐加到快速。如在转动时中途需要停止,应停电动机,但离心机没有完全静止时,不许合闸继续开动。加入火碱数量及碱液浓度,视压滤粗核桃油酸价及杂质含量的多少而定。酸价高,则中和游离脂肪酸所需碱量要多,浓度要高,酸价低,碱量要少,浓底要低。杂质多时,超加碱量要多。根据核桃油杂质含量,超加碱量一般为0.1%--0.2%。但收于毛油中的成分复杂,如单就酸价,杂质来决定用碱量及碱液浓度,有时并不一定能得到很好的效果,因此在精炼前先做小杯试验。加碱温度不许过高。加碱中和后升高油温以破坏其乳化状态,使皂粒与油分离完全。加碱中和时的搅拌速度应快,目的是使碱液与油充分接触,使油中的游离脂肪酸迅速中和,待游离脂肪酸完全中和后,在升温时期,搅拌要慢,防止已形成的皂粒被碎裂成小粒难于下沉。然后进行水洗,以去掉溶于油中的微量皂粒与游离碱。核桃油经过水洗以后,含水量高(0.3%),保存时容易使质量发生变化,所以必须进行脱水。精炼的最后一道工序是冷凉压滤,以除去油中所含蜡质物。

