

# 冷热两用大型菜籽榨油机工艺流程

产品名称	冷热两用大型菜籽榨油机工艺流程
公司名称	河南路得机械设备有限公司
价格	18500.00/台
规格参数	
公司地址	巩义市紫荆路明泰大厦818
联系电话	0371-64138788 13623861234

## 产品详情

现在榨油机由于完善了动力，压力和温度的条件，所以工作起来非常轻松和方便，先将原料筛选除杂，再将原料破碎加水约7-8%进行软化，进入蒸锅蒸至115度左右方可入榨。榨油分冷榨和热榨，为了提高出油率和油品的质量，一般以热榨为主。路得机械冷榨型螺旋榨油机具有出油率高、适应性强并能连续作业等特点。

两种工艺流程如下：

**冷榨：**菜籽——筛选——榨胚——压榨先将菜籽经筛选去杂，再检查菜籽含水量，无检测设备可以用土法检测：用指甲将菜籽挤一下，若有响声，并分成两片，或有油挤出\*为合适，若成粉则太干，若成饼则太湿。若太干则要加2.5-3%的水，少停一下，直接进入榨油机进行压榨。一边压榨两遍即可。

**热榨：**原料——筛选——榨胚——蒸炒——压榨将菜籽进行筛选去杂，然后进入轧胚机轧胚，轧胚后进入蒸炒锅进行蒸炒，在蒸炒的过程中在锅内加入2-3%的水，待炒籽达棕黄色，温度110度-120度\*合适，方可入榨。

**花生仁的压榨方法：**花生仁热榨冷榨均可，以热榨为主（冷榨效果不如热榨）。热榨时先把花生仁粉碎或轧胚，然后放在蒸锅内蒸1.5-2小时，温度达到120度左右，含水3%左右即可入榨，榨油机温度达到85度时，开始正常压榨。如无蒸锅，也可以将花生仁放入炒锅内炒。先将花生仁粉碎，逐渐加大约7-8%的水，炒至深黄色时即可出锅入榨。

**一、原料的清理干燥：** 进入油厂的原料难免夹带着一些杂质。在进入小型榨油机之前如果不清除芝麻果中夹带的泥土、茎叶等杂物，它们不但会影响油脂和饼粕的质量，而且会吸附一部分油脂，降低出

油率。如果芝麻果中夹有砂石、金属、麻绳等杂物，更会引起机件磨损等，诱发生产事故，影响工艺效果。因此，为了保证生产的顺利进行，必须尽量除去杂质，个别含水量高的菜籽果，为了剥壳方便，进行干燥处理也是十分必要的。

清理的方法很多，具体可根据杂质的情况采用不同的方法。如果所含杂质轻，如草、茎叶等，可以采用风选的方法，用气流吹掉杂质。如果杂质颗粒较小，可以通过选，除去杂质。对于一些大小、相对密度与菜籽相似的杂质，如果属于泥土块，可以在泥机中摩擦粉碎后，再用筛选法除去。如果属铁质杂质，可以采用电磁铁或

## 二、热处理（蒸炒）：

热处理是提取油脂过程中\*重要的工序之一。热处理包括生坯的湿润和加热，在生产上称为蒸坯或炒坯，蒸炒后的坯称为熟坯。生坯凡经热处理后压榨的称为热榨，不经热处理者称为冷榨。菜籽主要是热榨。热处理的效果好坏对整个制油过程的顺利进行和出油率的高低以及油品、饼粕的质量有直接的影响。

三、压榨： 小型榨油机是农村小型油厂用得很广泛的一种小型榨油机，它结构简单，压力较高，可连续处理物料，劳动强度低，可压榨多种油料。由于它的圆榨条呈锯齿形的曲线和锥面，物料在被压榨的时候，受到榨螺的推动和挤压使榨螺和榨笼内壁空间的体积不断变化，在榨笼的后部由于排列有圆榨条，榨笼的内壁呈锯齿形，料坯在这里交替地受到压榨和放松，料坯的结构不断受到调整，得到均匀翻动，使未被榨出的油或榨出油较少的料坯有较多的机会充分受到压榨。因此它的压榨效果比较好。其实榨油如果要质量高，必须做精炼油。精炼油的目的是把榨出的油经过出去杂质和处理。这里包括：水化脱胶、中和酸性，除臭，除色四道工艺。但是作为小加工的榨油机使用者根本不用那么复杂。除胶质有什么作用呢？胶质是增加油的颜色东西，并使油用容易冒沫。所以经过这个过程就能解决这个问题。使加工出来的油质量更好，更好看，也能去除对人体有害的物质。所以精炼是可以提高油品的质量。所以榨油生产线是：剥皮筛选两用机 炒子机 榨油机 精炼。