

食用油生产设备，食用油加工炼油设备，食用油连续精炼设备

产品名称	食用油生产设备，食用油加工炼油设备，食用油连续精炼设备
公司名称	济南悦恒机械有限公司
价格	10000.00/个
规格参数	悦恒机械:100
公司地址	山东省济南市历城区郭店街道曹家馆村西南
联系电话	053158565792 15165003898

产品详情

食用油生产设备，食用油加工炼油设备，食用油连续精炼设备

毛油一般指从浸出或压榨工序由植物油料中提取的含有不宜食用（或工业用）的某些杂质的油脂。

毛油的主要成分是甘油三脂肪酸酯的混合物（俗称中性油）。除中性油外，毛油中还含有非甘油酯物质（统称杂质），其种类、性质、状态，大致可分为机械杂质、脂溶性杂质和水溶性杂质等三大类。

1. 油脂精炼的目的和方法

（1）油脂精炼的目的 油脂精炼，通常是指对毛油进行精制。毛油中杂质的存在，不仅影响油脂的食用价值和贮藏，而且给深加工带来困难，但精炼的目的，又非将油中所有的杂质都除去，而是将其中对食用、贮藏、工业生产等有害无益的杂质除去，如棉酚、蛋白质、磷脂、黏液、水分等都除去，而有益的“杂质”，如生育酚等要保留。因此，根据不同的要求和用途，将不需要的和有害的杂质从油脂中除去，得到符合定质量标准的成品油，就是油脂精炼的目的。食用油生产设备，食用油加工炼油设备，食用油连续精炼设备

（2）油脂精炼的方法

根据操作特点和所选用的原料，油脂精炼的方法可大致分为机械法、化学法和物理化学法三种。

上述精炼方法往往不能截然分开。有时采用一种方法，同时会产生另一种精炼作用。例如碱炼（中和游离脂肪酸）是典型的化学法，然而，中和反应生产的皂脚能吸附部分色素、粘液和蛋白质等，并一起从油中分离出来。由此可见，碱炼时伴有物理化学过程。

油脂精炼是比较复杂而具有灵活性的工作，根据油脂精炼的目的，兼顾技术条件和经济效益，选择合适的精炼方法。食用油生产设备，食用油加工炼油设备，食用油连续精炼设备

产品说明：根据客户对毛油种类，日加工量大小，油品标准等不同条件需求加工定制，规格大小，精炼罐数量，产品价格不同。

可承接：

1吨-500吨日产大豆、油菜籽、花生、向日葵等压榨精炼生产线

1吨-500吨日产玉米胚芽、花椒、核桃油、米糠油等压榨精炼生产线

1吨-500吨日产茶籽、核桃、杏仁、棉籽、芝麻等压榨精炼生产线

1吨-500吨日产牡丹籽、元宝枫籽、南瓜子、榛子、松子等小油种压榨精炼生产线

产品优势：通过脱磷、脱色、脱酸、脱臭等流程，可使毛油达到国标油质量标准，精炼后成品油色泽清亮，长时间贮存无黏液，不变质。

公司名称：济南悦恒机械有限公司

地址：山东省济南市章丘区圣井工业园

联系电话：0531-58565792

手机：15165003898（微信）

联系人：曹经理

QQ：571808834

Email：jnyueheng@163.com

网址：www.jnyhjx.cn