

大豆油精炼设备，大豆油浸出生产设备,大豆油提炼设备

产品名称	大豆油精炼设备，大豆油浸出生产设备,大豆油提炼设备
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

大豆油精炼设备，大豆油浸出生产设备,大豆油提炼设备

四、塔式炼油法由三个阶段组成：一阶段是毛油脱胶，第二阶段是脱酸，第三阶段是脱色。其工艺过程如下：

1. 物理精炼 油脂的物理精炼即蒸馏脱酸，系根据甘油三酸酯与游离脂肪酸（在真空条件下）挥发度差异显著的特点，在较高真空（残压600帕以下）和较高温度下（240~260℃）进行水蒸气蒸馏的原理，达到脱除油中游离脂肪酸和其它挥发性物质的目的。在蒸馏脱酸的同时，也伴随有脱溶（对浸出油而言）、脱臭、脱*（米糠油中的有机氯及一些环状碳氢化合物等有*物质）和部分脱色的综合效果。

油脂的物理精炼适合于处理高酸价油脂，例如米糠油和棕榈油等。

油脂的物理精炼工艺包括两个部分，即毛油的预处理和蒸馏脱酸。预处理包括毛油的除杂（指机械杂质，如饼渣、泥沙和草屑等）、脱胶（包括磷脂和其它胶粘物质等）、脱色三个工序。通过预处理，使毛油成为符合蒸馏脱酸工艺条件的预处理油，这是进行物理精炼的前提，如果预处理不好，会使蒸馏脱酸无法进行或得不到合格的成品油。蒸馏脱酸主要包括油的加热、冷却、蒸馏和脂肪酸回收等工序。物理精炼的工艺流程如下：

物理精炼使用的主要设备有除杂机、过滤机、脱胶罐、脱色罐、油热交换罐、油加热罐、蒸馏脱酸罐、脂肪酸冷凝器和真空装置等。

大豆油精炼设备，大豆油浸出生产设备,大豆油提炼设备

2. 脱溶

(1) 脱溶原理 由于6号溶剂油的沸程宽(60~90℃)，其组成又比较复杂，虽经蒸发和汽提回收混合油中的溶剂，但残留在油中的高沸点组分仍难除尽，致使浸出毛油中残溶较高。脱除浸出油中残留溶剂的操作即为"脱溶"。脱溶后油中的溶剂残留量应不超过50毫克/升。目前，国内外采用多的是水蒸气蒸馏脱溶法，其原理在于水蒸气通过浸出毛油时，汽-液表面接触，水蒸气被挥发出的溶剂所饱和，并按其分压比率逸出，从而脱除浸出油中的溶剂。因为溶剂和油脂的挥发性差别大，水蒸气蒸馏可使易挥发的溶剂从几乎不挥发的油脂中除去。脱溶在较高温度下进行，同时配有较高的真空条件，其目的是：提高溶剂的挥发性；保护油脂在高温下不被氧化；降低蒸汽的耗用量。

(2) 脱溶工艺

K 间歇式脱溶工艺流程

水化或碱炼后的浸出油- 脱溶- 冷却- 成品油

L 操作步骤

一步：开动真空泵，使脱溶系统真空度稳定在7000帕左右，将浸出油吸入脱溶锅，装油量约为锅容量的60%。

第二步：开间接蒸汽，将油温升至100℃。通入压力为0.1兆帕左右的直接蒸汽，使锅内油脂充分翻动，继续用间接蒸汽使油温升至140℃，同时计时，脱溶开始。

第三步：视浸出油的质量，脱溶时间一般为4小时左右，其间保持油温140℃、真空度8000帕左右。

第四步：脱溶结束前0.5小时，关闭间接蒸汽，达到规定时间方能关闭直接蒸汽。

第五步：将脱溶油脂通过冷却器，或在锅内冷却至70℃后，再破真空，放出即为成品油。

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