

四川油脂熬练设备 动物脂肪加工技术设备 国铂油脂工程

产品名称	四川油脂熬练设备 动物脂肪加工技术设备 国铂油脂工程
公司名称	河南国铂粮油机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市高新技术开发区金梭路6号
联系电话	13703930030

产品详情

马油的凝固点为33-35

摄氏度，凝固点偏高，因此，常温下长久放置，容易出现上层为透明液体油脂，下方为白色流动性脂肪沉淀，这是正常现象，不影响使用，禽类油脂熬练设备，

马油

酸值控制在0.1以下，pH值接近中性，性质稳定，保质期2年，产品无腥味，无异味，细腻，润滑，滋润持久，不油腻，渗透快，扩散系数大，亲肤性好，是您开发化妆品的油脂！！

在真空状态下生产的油脂过氧化值低，酸价低，颜色好，澳门油脂熬练设备，香味浓，所创收的利润大。

鸭油的胆固醇相对其他动物油含量比较低，远远低于其它动物油，是动物油中比较利于人体健康的。动物油热量高、胆固醇高，故老年人、肥胖和心脑血管病患者都不宜食用

产品优势：通过脱磷、脱色、脱酸、脱臭等流程，可使毛油达到国家国标油质量标准，精炼后成品油色泽清亮，长时间贮存无黏液，不变质，无异味。鸭油中的胆固醇还是人体组织细胞的重要成分，动物脂肪加工技术设备，是合成胆汁和某些的重要原料。

相对于老式敞口自翻熬炼锅，动物油脂熬练设备，

我公司打破传统动物油土法熬炼方式，研发推广环保新型的立式负压动物油熔炼锅

此设备是在老式炼油的技术上经过实践改进研制而成！

我们提供工艺设计、安装、调试、代培技术人员，并承接搬迁、老油厂技术改造、交钥匙工程

承接各种化工，蒸馏、反应、分离及一、二类压力容器的设计、制造、安装、调试一体化生产线

四川油脂熬练设备-动物脂肪加工技术设备-国铂油脂工程由河南国铂粮油机械设备有限公司提供。河南国铂粮油机械设备有限公司（www.gbyzgc.com）是从事“榨油设备,油脂设备,食用油精炼设备,精炼油设备,油脂过滤设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王文。