

精炼油设备厂家 巩义元鑫机械厂家 动物精炼油设备厂家

产品名称	精炼油设备厂家 巩义元鑫机械厂家 动物精炼油设备厂家
公司名称	巩义市元鑫机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	巩义市孝义街道办石灰务村
联系电话	13937197345

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：巩义市元鑫机械厂

精炼油设备厂家

精炼油设备分为精炼油设备、中型精炼油设备、小型精炼油设备。是一种用于石油冶炼和化工生产的器械。精炼油设备分为精炼油设备、中型精炼油设备、小型精炼油设备。

大型精炼油设备特点：大型精炼油设备是指专门用于石油冶炼和化学工业生产的设备，主要包括固态物料加工设备、流态物料加工设备、化工专用炉、热交换器和传质设备。

中型精炼油设备特点：中型精炼油设备能将动物、植物的毛油，经过脱溶、脱胶、脱酸、脱色、脱臭、脱酯、脱蜡等精炼工序进行处理后得到精炼油。精炼油设备厂家

小型精炼油设备特点:小型色拉油设备一机多用，既可生产色拉油、高烹油、又可生产一级、二级油、同时也可生产牛油、猪油、yu油、鸭等动物油。

精炼油设备厂家

毛油精炼的目的：

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an全贮藏，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，小型精炼油设备厂家，得到符合一定质量标准的成品油，就是油脂精炼的目的。

毛油精炼的方法：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。精炼油设备厂家

精炼油设备是生产色拉油的设备。色拉油俗称凉拌油，动物精炼油设备厂家，是将榨油机压榨的毛油经过精炼加工而成的精制食品油，可用于生吃，因特别适用于西餐"色拉"凉拌菜而得名。色拉油呈淡黄色，精炼油设备厂家，澄清、透明、无气味、口感好，玉米油精炼油设备厂家，用于烹调时不起沫、烟少。在0度条件下冷藏5.5小时仍能保持澄清、透明（花生色拉油除外），除做烹调煎炸用油外主要用于冷餐凉拌油，还可以作为人造奶油，起酥油、蛋黄酱及各种调味油的原料油。精炼油设备厂家

精炼油设备厂家-巩义元鑫机械厂家-动物精炼油设备厂家由巩义市元鑫机械厂提供。巩义市元鑫机械厂（gyyuanxin.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。元鑫机械厂——您可信赖的朋友，公司地址：巩义市孝义街道办石灰务村，联系人：刘经理。同时本公司（www.yxjxcj.com）还是从事河南油脂精炼设备，不锈钢精炼油设备，花生油精炼设备的厂家，欢迎来电咨询。