

大豆油精炼设备多少钱 山西省大豆油精炼设备 元鑫机械厂

产品名称	大豆油精炼设备多少钱 山西省大豆油精炼设备 元鑫机械厂
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

大豆油精炼设备

小型精炼油设备食用油深加工生产线说明:

专业针对榨油机压榨的毛油小型精炼设备，采用了四脱工艺技术，专业针对各个地区的榨油坊设计，每次精炼食用油500KG，di一次的压榨需要8小时，之后每次精炼6小时。可以使油质达到浓香型三级油。

对于油脂精炼设备，大豆油精炼设备多少钱，我们有二十多年的专业研发生产的经验，我们的技术总工位河南理工学院油脂工程系的王俊立jiao授担任。我们会根据客户的具体要求，为客户做出zui合理最科学的工程设计方案。我们在国内外拥有很多成功案例现场，我们双铭机械会为您提供和打造高品质的油脂精炼设备。大豆油精炼设备

大豆油精炼设备

传统精炼工艺通常采用碱炼方法，即在毛油中加入一定量的碱，以中和毛油中的游离脂肪酸，由此产生的皂脚再经分离工艺分离，然后水洗。碱炼工艺不但炼耗较高，同时也会产生大量水洗污水，需额外进行污水处理，以达到当地或国家的排放标准。但物理精炼工艺对于处理劣质毛油或棉籽油效果却十分理

想。在传统精炼的基础上，采用独特的物理精炼方法，通过塔盘管上的小孔向油中喷入蒸汽，在脱臭的同时，也汽提出油中含有的游离脂肪酸。物理精炼满足绿色产品新时尚，具有炼耗低、无污染的特点。由于不再使用化学方法处理毛油，整个精炼过程中不再产生污水，生产厂家不必再耗费大量财力、物力来解决环保问题。大豆油精炼设备

大豆油精炼成套设备，大豆油中的不饱和脂肪酸对温度非常敏感，因此大豆油的精炼要采用低温精炼。并分冷榨油和浸出油分别采取不同的精炼工艺。

冷榨毛油精炼工艺：冷榨毛油 过滤 水洗 干燥 脱蜡 过滤 成品油

工艺说明：冷榨毛油过滤后进行水洗脱胶，然后真空脱水，*低温脱蜡，滤除蜡质得到成品油。

浸出技术生产的亚麻籽油，酸价较冷榨高，山西省大豆油精炼设备，产品色泽为深棕色，需要进行脱酸和脱色，小型大豆油精炼设备，采用低温全精炼工艺，大豆油精炼设备厂家，既保存了亚麻籽油中的营养成分，又符合了国家质量标准要求。

浸出毛油工艺流程：浸出毛油 碱炼 水洗 干燥 脱色 过滤 低温真空脱臭 脱蜡 过滤 成品油
大豆油精炼设备

工艺说明：浸出毛油经过碱炼、水洗、干燥后进入脱色锅加入活性白土脱色，滤除废白土渣后再真空低温脱臭，脱臭油低温脱蜡，经过过滤得到成品油。

工艺特点简单说明：产品生产、精练工艺全部在低温状态下进行，*限度保存了亚麻籽油中的营养成分；全部精炼设备、工艺管道、阀门、储罐等均使用不锈钢材料，避免铁离子、铜离子加速产品氧化。

大豆油精炼设备多少钱-山西省大豆油精炼设备-元鑫机械厂由巩义市元鑫机械厂提供。行路致远，砥砺前行。巩义市元鑫机械厂（gyuanxin.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械加工具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.yuanxincj.com）还是从事螺旋榨油机设备，120型螺旋榨油机，大型螺旋榨油机的厂家，欢迎来电咨询。