

# 青岛油莎豆油压榨机 悦恒机械值得信赖 油莎豆油压榨机报价

产品名称	青岛油莎豆油压榨机 悦恒机械值得信赖 油莎豆油压榨机报价
公司名称	济南悦恒机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市历城区郭店镇曹家馆村西南
联系电话	15692371808

## 产品详情

大豆油加工设备组合：榨油设备加精炼设备或者浸出设备加精炼设备，油脂厂家可以根据自己的实际情况加以选择，压榨油和浸出油各有千秋，不过只要符合国家标准的油脂就是好油脂。

螺旋榨油机主要由电器控制、自动加热、调整、传动和真空滤油等部件组成。榨螺由合金钢经渗碳处理，增强表面硬度和耐磨性；榨排经平面磨床磨制，保证油线精度，提高出油率；配电、真空、自动加热等标准部件，选用国内知名品牌，优化机器配置；机器表面采用不锈钢及镀铬处理，符合食品卫生标准。

济南悦恒机械有限公司是一家专业生产粮油机械设备，集科研、制造、安装、调试为一体的生产厂家。规模可大可小，日产量1-2000吨，均可为客户提供整体设计和专项服务。多年以来，油莎豆油压榨机厂家，我们服务过的客户已上百家，成功做过的油脂项目不胜枚举，既有花生油、大豆油、菜籽油、棉籽油、葵花籽油、胡麻油、动物油等常见油种，也有葡萄籽油、元宝枫籽油、牡丹籽油、核桃油、火麻籽油、松子油、茶籽油、木瓜籽油、水飞蓟籽油等特殊油脂。

### 大豆油的做法指导

1.大豆油含磷脂较多，用鱼肉或肉骨头熬汤时，加入适量豆油可熬出浓厚的白汤，非常诱人。但豆油的大豆味较浓，台前县大豆榨油机，青岛油莎豆油压榨机，往往会影响汤的味道，如果在豆油加热后投入葱花或花椒，可有效地除去豆油中的大豆味，95大豆榨油机，但汤的颜色也会因此而变深。

2.油脂有一定的保质期，放置时间太久的油不要食用。可以直接用于凉拌，但要加热后再用，应避免经高温加热后的油反复使用。

良运大豆榨油机设计科学、结构合理、操作简便、安全稳定，采用全自动化装置，从投料到成品一次完成仅需几分钟。采用高碳钢，经高频淬火、耐热处理而成，硬度高，强度大，耐磨性好，油莎豆油压榨机报价，适应高温高压连续作业，提高了榨油机的使用寿命，使用时间可达几十年之久。

笨榨大豆油是市场上常见的食用油，以精炼大豆、玉米胚芽为主要原料，采用传统工艺经水化等方法多次精炼。

笨榨大豆油中含有大量的亚油酸。亚油酸是人体必需的脂肪酸，具有重要的生理功能。幼儿缺乏亚油酸，皮肤变得干燥，鳞屑增厚，发育生长迟缓；老年人缺乏亚油酸，会引起及变。

笨榨大豆油豆腥味由于含亚麻酸、异亚油酸所引起，油莎豆油压榨机供应商，用选择氢化的方法将亚麻酸含量降至，同时避免异亚油酸的生成，则可基本消除大豆油的“回味”现象。精练过的大豆油在长期储藏时，其颜色会由浅变深，这种现象叫做“颜色复原”。

笨榨大豆油的颜色复原现象比其它油脂都显著，而油脂自动氧化所引起的复杂变化可能是其基本原因。采取降低原料水分含量的方法可以防止这种现象的发生，此法正广为采用，基本上解决了大豆油色泽。

笨榨大豆油除含有脂肪外，在加工过程中还带进一些非油物质，在未精炼的毛油中含有1%-3%的磷脂，0.7%-0.8%的甾醇类物质以及少量蛋白质和麦胚酚等物质，易引起酸败，所以豆油如未经水化除去杂质，是不宜长期贮藏的。

作为日常食用材料，我们一定要选择绿色健康的优质油。将笨榨大豆油的营养充分利用吸收，预防各种心脑血管疾病的发生，笨榨大豆油使用自己产的优质大豆，不含任何、化肥等化学物质，保留原始营养、原始风味，是很好的选择。

青岛油莎豆油压榨机-悦恒机械值得信赖-油莎豆油压榨机报价由济南悦恒机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。济南悦恒机械有限公司（[www.jnyueheng.com](http://www.jnyueheng.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为食用油加工机械具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（[www.sdzhayouji.com](http://www.sdzhayouji.com)）还是从事液压榨油机设备生产厂家，山东液压榨油机设备，液压榨油机成套设备的厂家，欢迎来电咨询。