

华奥机械信誉保证 橄榄油成套油脂精炼设备价格

产品名称	华奥机械信誉保证 橄榄油成套油脂精炼设备价格
公司名称	济南华奥机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市高新区临港经济开发区
联系电话	15562681999 15562681999

产品详情

精炼设备

脱色

用新鲜的油茶籽压榨制取的油茶籽毛油一般色泽较淡，而且所含色素多为热敏性的天然色素，具有较大的热不稳定性，遇热褪色，物理脱酸或脱臭过程具有较强的热脱色能力。所以这种油茶籽油的脱色可用较少的脱色剂（活性白土或活性炭），前处理较完善的油品，甚至可采用无土脱色。

用油茶籽饼，特别是放置时间长、有霉烂变质现象的饼，经浸出制取的油茶籽毛油一般色泽都很深，橄榄油成套油脂精炼设备厂家，而且脱除较困难，需要较强的脱色条件和较多的脱色剂才能有效脱除。比较合理的脱色工艺条件是：将经前处理后的油加热至110 左右，在真空状态下（真空度保持在0.085 MPa以上），加入占油质量4%~6%的脱色剂，脱色剂为活性白土，为提高脱色效果，可在活性白土中加入5%~10%（白土质量）的活性炭。生产中发现，提高脱色温度有利于提高脱色效果，赣州橄榄油成套油脂精炼设备，但在物理脱酸（或脱臭）过程中的热脱色效果变差；脱色温度降低，脱色效果下降，橄榄油成套油脂精炼设备价格，但在物理脱酸（或脱臭）过程中的热脱色能力加强。综合两方面考虑，以115 左右脱色效果较好。

精炼设备

毛油精炼，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，得到符合一定质量标准的成品油，就是油脂精炼的目的。

注意事项

食用油的保存：

食用植物油有“四怕”：一怕直射光，二怕空气，三怕高温，四怕进水。因此，保存食用油要避光、密封、低温、防水。每次用好后要盖子旋紧，减少与空气接触时间。的方法是按油瓶的大小，用厚纸板（不透光）做一个油瓶罩，往上面一扣，就解决了避光的问题。尽量买小包装的油品，缩短存放时间，吃油是越新鲜越好，存放的时间越长氧化酸败的危险性越大。家中人口多的可以买5升装的，一般三口之家买2.5升或更小的比较合适。用完了再买，橄榄油成套油脂精炼设备型号，不要怕麻烦。另外过期的油千万不要再食用了，剂消耗殆尽，氧自由基的反应就会以惊人的速度进行。

华奥机械信誉保证-橄榄油成套油脂精炼设备价格由济南华奥机械有限公司提供。济南华奥机械有限公司（www.huaozyj.com）是山东 济南,食用油加工机械的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在华奥机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创华奥机械更加美好的未来。