

花生油精炼油设备品牌 华奥机械信誉保证 忻州精炼油设备品牌

产品名称	花生油精炼油设备品牌 华奥机械信誉保证 忻州精炼油设备品牌
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

随着社会的不断进步，人们对食用油品质的要求也在不断的提升。食用油精炼设备如何提高精炼油的品质呢

方法/步骤1

催化剂作用:油脂中存在许多助氧化物质，微量金属，特别是变价金属有着显著的影响，它们是油脂自动氧化酸败的强力催化剂，由于它们的存在，大大缩短了油脂氧化的诱导期，花生油精炼油设备品牌，加快了氧化反应的速度。

2

把握好温度:温度是影响化学反应速度的一个极为重要因素。对一般化学反应，温度每上升10℃，反应速度约增加一倍；对于油脂氧化速度，温度也起重要的作用。

3

补充氧气:自动氧化和聚合过程是油脂与氧气发生反应的过程，自动氧化和聚合过程的氧气吸收量是逐渐增加的。一般情况下，氧气的浓度越大，氧化速度就越快。在储存容器中，氧气的分压越大，氧化进行得越迅速。

4

适量水分:水分会引起和促进亲水物质（如磷脂、酶、微生物等）的变兴博粮油质，忻州精炼油设备品牌，加强酶的活性，有利于微生物繁殖，导致水解酸败，增加油脂过氧化物的生成。

5

适当的光和射线:光，特别是紫外线，能促进油脂的氧化。这是由于光氧化作用，并能使油脂中痕迹量的氢过氧化物分解，产生游离基，并进入连锁反应，加速了油脂的氧化。高能射线辐照食品能显著提高氧化酸败的敏感性，通常将这种现象解释为辐射能诱导游离基的产生的缘故。

菜籽油精炼设备适用各种油料的预榨、浸出和大豆一次性浸出。其产品性能优良、质量可靠、出油率高、粕中残油低，是大、中、小型油厂的理想配套产品。

菜籽油精炼设备工艺流程：

- 1.预榨菜油精炼二级食用油工艺流程：毛油 过滤 水化脱磷 真空干燥 成品油。
- 2.浸出菜籽油精炼二级食用油工艺流程：浸出菜油 水化(或碱炼) 脱溶 成品油。
- 3.预榨菜油精炼一级食用油工艺流程：毛油过滤 碱炼 水洗 脱色 脱臭 成品油。
- 4.浸出菜籽油精炼成精制菜籽油即色拉油工艺流程为：浸出毛油 水化 碱炼 水洗 脱色 脱臭 过滤 成品油。

“土榨茶油”与“精炼茶油”区别到底有多大？

我们可以从原料、工艺、品质、这几个方面分析

原料

“土榨茶油”的原料主要是人工自采、自然晾晒和农户自家储存，因为储存条件较差，容易造成霉变。

“精炼茶油”对茶油果原料的筛选和储存要求十分严格。以25度油茶籽油为例，原料入库后，立即会安排实验室的质检人员抽样每批油茶果，根据其含油量、含水量分门别类存储，多功能精炼油设备品牌，并派专人控制仓库的温度、湿度及卫生情况，确保油茶果的质量。

工艺

“土榨茶油”常规的制作工艺是，先将洗净的油茶籽粉碎、热蒸，再用稻草裹成饼状来压榨，在做油茶饼的过程中，为了让油茶饼更紧，提高出油率，有时甚至“手脚并用”，这种榨油方法是极不科学的。并且，土法压榨和后续处理时，对卫生把关不严将会造成产品过氧化值、酸价偏高、霉菌污染等质量安全风险。

“25度油茶籽油”采用的冷榨设备，通过该工艺生产出的冷榨油色泽较浅，纯度较高，只需要采取简单的物理措施就可以达到压榨一级油的标准。其好处是几乎全部保留了茶油原有的活性成分，可以比较充分地体现出其营养保健价值。

(25度油茶籽油压榨车间)

品质

我们先来看一下直观的对比图：

“土榨茶油”色泽一般较深，具有浓重的“青味”，葵花籽油精炼油设备品牌，并且透明度比较差，含有机杂质、磷脂、皂素、蛋白质等水溶性杂质以及水分，另外还含有游离脂肪酸、醛、酮、蜡质等一些低分子物质，这些物质的存在不仅有利于微生物的生产繁殖，而且容易引起油脂酸败变质。

“精炼茶油”采用冷榨法制取，经过脱胶、脱色、脱臭等工序严格处理，生产出来的茶油色浅、澄清、透明、清香，游离脂肪酸的含量比较低，品质要远远高于“土榨茶油”。

花生油精炼油设备品牌-华奥机械信誉保证-忻州精炼油设备品牌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）实力雄厚，信誉可靠，在山东济南的食用油加工机械等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领华奥机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！