

# 怀化棉籽油精炼机 棉籽油精炼机价格 华奥机械

产品名称	怀化棉籽油精炼机 棉籽油精炼机价格 华奥机械
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

企业视频展播，请点击播放

视频作者：济南华奥机械有限公司

食用油的精炼已经是现在很多人都看到的项目，因为现在的食用油需要食用安全，而毛油来说一般是没问题的，棉籽油精炼机多少钱一台，可以自己食用，但是对于销售就不行了，毛油是不允许销售的，怀化棉籽油精炼机，因为其中很有很多的杂质并不能达到一个商品食用油的标准。市场上我们常见的食用油都是经过大型精炼油厂家，将毛油进行深加工精炼，检测后达到国标级别精炼油包装出品的，所以如果想要把自己的植物油商品化，就需要植物油的精炼油的设备。

从发展趋势来看，植物油的精加工也将是以后的发展方向，越往后面的产物赢利就会越高，所以很多的正在做初级榨油的榨油坊可以考虑上个小型的精炼油设备，经过小型的精加工后转型都是不错的投资创新创业，具有投资能力的企业，压榨和精炼工艺的设备需要全套配齐，全精炼或者半精炼的工艺生产流程，符合目前食用油国家标准要求。

在此为大家讲解下精炼油设备的技术工艺步骤和工艺说明。

花生油、大豆油、菜籽油等毛油精炼，通常是指对毛油进行深加工精制。毛油中杂质的存在例如磷脂、固体杂质、等，不仅影响油脂的食用价值和储藏，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、储藏、工业生产等有害无益的杂质除去，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。

脱腊是根据腊与油脂的熔点差及腊在油脂中的溶解度(或分散度)随温度降低而变小的性质

通过冷却析出晶体腊，经过滤或离心分离而达到脱腊的目的。脱腊诸法的一个共同点，就是温度在25°C以下，才能取得好的脱腊效果。

## 油脂的精炼工艺

豆油是我国大宗油脂，其脂肪酸组成均以油酸、亚油酸为主，是人类主要食用油脂，棉籽油精炼机厂家，如果油料品质好，制取工艺科学，则其毛油的品质是较好的。一般游离脂肪酸含量低于2%，经过粗炼即能达到普通食用油的品质，其精制油的精炼工艺也较简单。

大豆油的精炼工艺如下：

毛油——过滤——酸化——中和——分离——

水洗——分离——干燥——吸附脱色——过滤——

析气——蒸馏脱臭——过滤——精炼成品油

食用油精炼工艺的发展：

### 1.1 脱胶及中和

合理的脱胶操作将有利于确保成品油的质量。脱胶的方法有很多种，传统的方法有水化脱胶和酸炼脱胶。按国标二级油的标准，水化脱胶也可以达到要求。对于棕榈油等胶质含量较少的特殊油种仅用酸炼脱胶就可达到要求，这种方法又称干法脱胶。

随着科学技术的发展，人们的目标并不仅仅停留在如何合理地脱除胶质上。而是在此前提下，把降低消耗、减少在脱胶过程中对油脂的损害作为高的目标。80年代应用于生产的脱胶工艺，以脱胶干净、可减少后续脱色过程的白土用量而获得了宽泛的应用。90年代用于工业化生产的酶法脱胶工艺，将生物化学与油脂精炼工艺有机地结合在了一起，脱胶后磷的含量可降至10 mg / kg以下，宽泛适用于化学精炼和物理精炼。以上工艺在国内均得到应用。

### 1.2 脱色

经过改进的两层或多层脱色器可避免白土的沉降，使油与白土的混合更为均匀，设计的带有喷嘴装置的脱色器，可除去未脱色油中的氧气和水分，加快了白土的脱色效率。

早期，白土通常用直接吸入法加入脱色罐。经过改进后，白土在常压下起初通过定量绞龙加入白土调和罐，然后吸入脱色罐。但无论哪种方法都避免不了油与空气的接触。目前，常用的方法是白土经风运系统输送至白土储罐，棉籽油精炼机价格，再通过由定时器控制的气动蝶阀自动落入脱色罐。这样既可减少白土在输送过程中的粉尘污染，又可避免油与空气的接触。

### 1.3 脱臭

脱臭是油脂精炼的一个重要工序。不同形式的脱臭塔因料层的高低、油与直接蒸汽的接触面积不同，水

、电、汽等一些主要指标的消耗会有很大的差别。除脱臭温度和真空度外，直接蒸汽的加入量应根据实际需要通过对孔板孔径的大小来调节，直接蒸汽的压力应控制在0.2 MPa左右。

怀化棉籽油精炼机-棉籽油精炼机价格-华奥机械(推荐商家)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)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！