

华奥机械品质保证 油葵浸出成套设备多少钱

产品名称	华奥机械品质保证 油葵浸出成套设备多少钱
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

什么是精炼一级大豆油？

油经过浸出后，在脱掉大部分溶剂后进行精炼。

大豆毛油因为原料与浸出工艺与后续工艺的问题，必需严格控制脱磷参数，这个工艺就需要加磷酸来进行调和，然后接着加水和加（片碱，火碱，）我们家里用的洁厕剂里面含大量。进行搅拌后开始形成皂角，然后通过离心设备进行重力分离后，把皂角与油分离的差不多了，油又加热水进行水洗，然后在用离心分离设备进行油水分离，把油里面的皂角分干净。

下来就进入真空干燥，因为油里面含油水的，水在真空下，真空度越高，水变成蒸汽的温度就越低，就容易被蒸发掉，给抽走了。

接着进行加活性白土脱色，活性白土是膨润土经过活化（无机酸化）做成的，脱色的效果很不错，油葵浸出成套设备多少钱，在真空下脱色效果更是非常好，脱色后经过过滤，而很多操作不对的在这个环节就会出现烧板，从而损坏油的质量。白土脱色效果好，但是要产生土腥味，因此，脱臭吧！

脱臭是要用高温，高真空和蒸汽，元宝枫籽浸出成套设备多少钱，要把油加热到250度左右在高真空环境下用蒸汽去洗这个油，把油里面的味道洗出来，把含油亚麻酸，维生素的这些营养成分和一些微量元素给破坏，蒸发掉。而高温过程要产生反式脂肪酸，在高温环境下，如果前面都工艺没有控制好，又会产生有害物质。

而全精炼后的由于经过了多次加水与高温脱臭油天然的维生素E被提取走了，那么在他的后续保质期将会大大缩短，接着就开始添加剂，有的是人工合成，有的是天然的，当然天然的要贵一些，所以添加什么的自己脑补一下。

浸出油，比传统压榨法来讲，优势尽显

从产量规模上，出油率上，都远高于压榨油工艺的表现，都配有大型的油脂浸出生产线，只要是手续全，设备好，保证生产质量，并做出专业化的检验，定能产出合乎标准的成品浸出油。

浸出法，适合加工很多油料，产量越大，浸出优势越明显，像常见的大豆油、菜籽油、米糠油、棉籽油、花生油、玉米油等，只要规模上来，浸出油工艺都有不俗的表现，比如日处理10吨原料，大至每天处理3000吨以上，一整套浸出油设备生产线就能完成加工产出。

油脂浸出工艺，并不会一些人的误解而停滞不前，不得不说，当前的油脂工艺，浸出法仍是目前加工的主流，在国内各地投建浸出油生产线都可以，建议以当地主产油料作物为主，这样可以节省大量的物流成本，关键是用户要找到合适的油脂浸出设备来合作才行。

因此，应该采用既先进又合理的工艺流程。

选择工艺流程的依据是：

根据原料的品种和性质进行选择 根据原料品种的不同，采用不同的工艺流程，如加工棉籽，其工艺流程为：棉籽 清洗 脱绒 剥壳 仁壳分离 软化 轧胚 蒸炒 预榨 浸出；
若加工油菜籽，工艺流程则是：油菜籽 清选 轧胚 蒸炒 预榨 浸出；

根据原料含油率的不同，确定是否采用一次浸出或预榨浸出。如上所述，火麻籽浸出成套设备多少钱，油菜籽、棉籽仁都属于高含油原料，故应采用预榨浸出工艺。而大豆的含油量较低，舟山浸出成套设备多少钱，则应采用一次浸出工艺。大豆 清选 破碎 软化 轧胚 干燥 浸出；

根据对产品和副产品的要求进行选择 对产品和副产品的要求不同，工艺条件也应随之改变，如同样是加工大豆，大豆粕要用来提取蛋，就要求大豆脱皮，以减少粗纤维的含量，相对提高蛋白质含量，工艺流程为：大豆 清选 干燥 调温 破碎 脱皮 软化 轧胚 浸出 浸出粕 烘烤 冷却 粉碎 高蛋白大豆粉

根据生产能力进行选择 生产能力大的油厂，有条件选择较复杂的工艺和较先进的设备；生产能力小的油厂，可选择比较简单的工艺和设备。如日处理能力50吨以上的浸出车间可考虑采用石蜡油尾气吸收装置和冷冻尾气回收溶剂装置。

华奥机械品质保证-油葵浸出成套设备多少钱由济南华奥机械有限公司提供。济南华奥机械有限公司（www.huaozj.com）是山东 济南 食用油加工机械的企业，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。