

# 精炼油成套设备 年产五十万吨精炼油设备 油脂提炼机

产品名称	精炼油成套设备 年产五十万吨精炼油设备 油脂提炼机
公司名称	河南耀乾机械科技有限公司
价格	88000.00/t套
规格参数	材质:304不锈钢 款式:立式 售后:保修一年
公司地址	河南自贸试验区郑州片区（郑东）东风南路与创业路西南角绿地中心双子塔南塔2835号
联系电话	13783479621

## 产品详情

精炼油设备由精炼罐、脱色罐和过滤器及油泵和机电电控系统组成,可实现毛油脱胶、脱酸、干燥和脱色功能。

为满足小规模油坊的需要,耀乾机械设计出了小型油坊油脂精炼的成套机组,实现脱磷、脱胶、脱酸、脱水、脱色一体化流水作业,从而实现了大型炼油小型化、工业炼油民用化,如今耀乾机械成套精炼油设备正加速走进各地中小型油厂,可直接灌装销售油脂精炼,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,如棉酚、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。精炼油成套设备 年产五十万吨精炼油设备 油脂提炼机

其中,脱酸是油脂精炼重要工序之一,是除去毛油中游离脂肪酸,并同时除去部分色素、\*脂、烃类和粘液等杂质及如生育酚、甾醇、甾醇酯等有益成分。目前应用于工业生产脱酸方法主要是传统脱酸方法,包括化学脱酸、物理脱酸(或蒸汽精炼)、混合油脱酸三种方法。许多油脂学者寻找和发明许多新的脱酸方法,包括生物脱酸(或生物精炼)、化学再酯化脱酸、溶剂萃取脱酸、超临界萃取脱酸、膜分离技术脱酸、分子蒸馏脱酸、液晶态脱酸等。这些新方法虽克服传统脱酸方法中缺点,但也仍存在着许多不足。

化学脱酸又称碱炼脱酸，是工业上较普遍的使用方法，通常向脱胶油加入碱液，使碱液与游离脂肪酸反应，以皂脚形式沉淀，有些杂质也被皂脚吸附，皂脚经离心分离除去。化学脱酸，通常使用苛性碱。中性油在碱的作用下水解，[大量油流失](#)

；此外，皂脚中夹带的中性油也会导致中性油的损失。生成皂脚需硫酸酸化处理，造成大量废水而污染环境，油耗多少取决于毛油酸价含量，酸价含量越高，油耗越大。该法脱酸较为彻底，油脂质量稳定。

传统脱氧方法是指工业脱氧方法，包括化学脱氧、物理精制(或脱氧)、混合油精制(或脱氧)三种方法。

物理脱酸是在高真空条件下，通过向蒸汽中引入油脂来去除酸值、不皂化物和气味物质方法。与化学脱酸相比，该法无皂脚产生，因此油耗低，油品质量高，且操作简单，需要蒸汽、水和动力少，需要投资低，一些热敏性色素（类胡萝卜素）和臭味物质也随蒸汽汽提除去。与碱炼脱酸相比，物理脱酸具有产量大、无皂脚、减少溢流和减少环境污染的优点。但也存在一些不足，如原油预处理要求严格，热敏棉籽油不适用，高温下油产生的聚合物和反式酸等。

#### 食用油油精炼操作方法：

(1)毛油送入原油泵进入精炼罐前，检查管道阀门是否正常，待油送到各罐后，立即关闭进油阀门。对于在油罐中精炼的粗菜籽油，必须除去油表面的泡沫，以使油表面光滑，并让油静置一段适当的时间，以使油中没有泡沫。调整原油温度到25—35 。

(2)碱液配制称出规定量的碱液(须先鉴定纯度)配入适量水搅拌，开动碱泵，循环碱液使其完全溶化。使碱液温度降低到25--30 ，用波美计测定碱液波温度，并调整到10--12°。

(3)混碱待原油油面平滑，温度稳定在25--35 时，开动搅拌器开始搅拌，先慢转（20r/min)搅拌1min,然后改快转（40r/min),搅拌同时，打开碱罐阀门，放入碱液。碱液的加入时间一般为15分钟左右。碱液放出后，继续快速搅拌，直到油和肥皂颗粒明显分离，搅拌时间约为3-3.5h..当油与皂脚明显分离时，应慢慢搅拌，打开加热蒸汽门(蒸汽压1.4kgf/Cm<sup>2</sup>)，当油温升至60 时，应立即停止搅拌(油温应保持在1 / min，\*温度不应超过65 )，并关闭蒸汽阀自行冷\*沉淀(沉淀时间约8小时)。检查输送油阀门管路正常后，将油泵入水洗罐，当泵到油与沉淀的皂脚的界面时，必须高度注意不要把皂脚泵出，同时又必须把油泵出。

(4)水洗将泵入洗罐的油加热升温，同时开动搅拌器加入75--80 的热水，使油温保持80--85 （温度不许超过85 ）。当水加完时（加水量为油量的15%--20%，加水时间38--40min),停止加热，继续搅拌15 min,即停止搅拌

，沉淀2h(第yi次)，将水洗罐底

的排水阀打开，放走约3/4的洗涤水（放走[洗涤水](#)

前先将管路中存留的油顶入油水分离罐收回）。接着，关闭排水阀，打开通向油水分离罐的阀，慢慢放入剩下的油水混合物。第yi次水洗时，必须把油水中间层的黏质物全部放入分离罐见到好油为止，再关闭阀门。油水分离应由专人处理。在分离罐内进行分离时，应当打开罐内的加热管，提高温度（不超过80 ）。分离后，应当释放水，回收剩余油。按上述方法将油机续水洗至洗涤水完全澄清时为止，第er次

水洗的沉淀时间为1.5h。

(5)脱水运输前检查相关管道阀门是否正常，然后将水洗油泵入真空脱水罐，同时打开蒸汽阀，启动真空泵和搅拌器，调节冷凝器冷水，启动循环油泵，加速真空脱水罐内的油循环。真空脱水罐的真空度保持在0.0867MPa以上。脱水时间约为3h,从脱水罐输送油算起，脱水后的油要取样协同质检员检查。发现脱水不足时，须继续进行脱水。脱水温度保持在70 左右。脱水完毕，停止真空泵，打开空气阀，慢慢放入空气。检查管路阀门是否正常，然后输送油通过冷水管冷至25--30 流入沉淀罐准备压滤。

(6)压滤机检查压滤机管道阀门是否正常。检查油温必须在30 以下。油滤完后，停止滤油泵关闭阀门，轻轻打开滤板使内部油流入油盘，再清除滤布上的滤渣。检查滤布使用情况，准备更换或洗涤。滤布残油应用离心机分离回收。精炼油成套设备 年产五十万吨精炼油设备 油脂提炼机

精炼工艺处理后食用油可以达到的效果：

经精炼机处理后的油脂，色泽透明，长期放置无沉淀，下锅不起沫，无油烟，达到国1食用油标准，可直接灌装销售，适用于来料加工和小规模油脂加工厂使用。