

la tecnología de la refinación de petróleo vegetal comestible

Los aceites vegetales son las necesidades de la vida humana, que es uno de los principales nutrientes en los alimentos, sino también la industria alimentaria, la industria ligera, industria de la medicina y de otras materias primas importantes.



la [producción de aceite vegetal](#) comestible y procesamiento ocupaban una posición importante en todo el país a las personas en la economía. Con los beneficios de las personas mejoradas estaban preocupados por su propio estado de salud del Japón y la demanda del mercado como resultado una mejora continua, la

tecnología de la refinación de aceites vegetales son cada vez más preocupación y atención.

Los trabajadores en las artes Proceso de Preparación de grasa, obtenidas [mediante secado por microondas](#) compresión mecánica o extracción con disolvente por un método de refinar aceites vegetales no se conoce como un aceite bruto. El petróleo crudo es el ingrediente principal de vinagre glicerol tres grasa (es decir, tres glicerol ftálico).

Además de una variedad de impurezas externas también existir. Que comprende impurezas (arena arcilla, hierba cortada y similares), impurezas de goma soluble (fosfolípidos y similares) de suspensión, las impurezas solubles en aceite (se ejecutan a partir de ácidos grasos, hidrocarburos, etc.) y agua. Estas fuentes de impurezas en la cosecha, almacenamiento y transporte de la contaminación, el procesamiento. Su presencia reduce la calidad del producto y el uso del valor de las grasas

Acortar la vida útil de la grasa.

Este Benjamin, debe basarse en el uso de diversos productos de aceite según sea necesario, a través de diferentes artes vía de trabajo eliminado. Este es el propósito de este trabajo aceite meses es la introducción de la tecnología de refinación de petróleo refinado desarrollo tecnológico en los países desarrollados rápidamente. Estados Unidos, Alemania, Japón, Malasia y otros países en los años sesenta para establecer un sistema más completo organismo de la industria de refinación. En los últimos años, un retraso grave en nuestro país por los dos aceites comestibles, la demanda también empujó el mercado se movió rápido desarrollo de la tecnología de la refinación.

Actualmente, una aplicación más amplia de la sartén para técnicas de refinación mecánicas en híbrido, gel-de hidratado, y la desacidificación, decoloración de adsorción, destilación desodorización, congelación varios paso importante desengrasado. En este proceso, la aplicación de un gran número de partes comunes y piezas estándar químicos, tales como bombas, compresores, intercambiadores de calor, caudalímetros, válvulas de tuberías, instrumentación y técnicas de separación implican la centrifugación, la tecnología de vacío, la tecnología de control automático y otro general tecnología y herramientas de prueba más avanzados y la tecnología de fabricación de maquinaria.

Para Máquinas diversas

undoping mecánica principalmente por sedimentación por gravedad, filtración, o desde el método de separación J-uno para lograr el propósito de eliminar impurezas en suspensión. Utilizando sedimentación por gravedad impurezas en suspensión y las propiedades de grasa pesada hacen diferentes impurezas de: decantación natural

, El dispositivo es simple, fácil de operar. Filtro puede conseguir la separación sólido-líquido, antes de nuestra grasa país y la industria de aceite de malla usando la placa de intermitente operación y prensa de filtro de marco; filtro de disco redondo operación media-continua, filtro de hojas de apertura rápida o unidad de filtración de tipo de vibración; la operación continua de la centrífuga.

De desgomado con agua

De propósito de desgomado con agua es eliminar los peptizantes impurezas del crudo. Fosfolípidos producto obtenido con desgomado hidratación tiene un alto valor nutricional, por secó adicionalmente, se concentró, fosfolípido purificado puede ser comestible o fosfolípido farmacéuticamente aceptable. I-golpeando las condiciones de funcionamiento de 80 °, aunque se añadió agua con el contenido de fosfolípidos de 3,5 veces. El componente principal es la lecitina fosfolípidos (fosfolípidos de colina ftalocianina) y PE (fosfolípidos, etanolamina Acid), en el que la lecitina es neutral, y el cerebro era ligeramente ácido fosfolípido es. Un fosfolípido que tiene un fuerte absorbente de agua, se añade agua a la expansión de volumen causada por las moléculas de fosfolípidos, con calentamiento, el efecto de agitación, las micelas de fosfolípidos dispersos en el aceite se combina gradualmente batt Sueño gran peso específico mayor que las micelas de grasa, y luego desde el aceite sedimentación o separación.

Si los requisitos para la ensalada de acabado o aceite de cocina, debe ser desgomado por el método de refino con ácido, es decir, la adición de una cantidad de ácido sulfúrico basada en la calidad del aceite crudo (o ácido fosfórico, ácido oxálico) se añadió con agitación, después de la finalización de los fondos de reacción aislado, a continuación, añadir una cierta cantidad se lavó con agua caliente. Obtenidos por medio de la hidratación de aceite llamado el aceite de goma.