Extracción de aceite residual de la torta del filtro de aceite de cacahuete fragante?1?

En la tecnología de procesamiento, para mantener el aroma único del aceite de maní con aroma, el desgomado (desfosfolipidación) generalmente no utiliza el método de hidratación, pero utiliza dos métodos de filtración en frío a baja temperatura a 18 ° C. Para llevar a cabo, hay alrededor de una torta de filtro de aproximadamente el 1,5% de la materia prima (principalmente una mezcla de fosfolípidos sólidos y tortas de cacahuete), y la torta de filtro todavía contiene aproximadamente 45 aceites después de haber sido exprimida nuevamente por la extrusora de torta de filtro.

máquina de secado por microondas

En la actualidad, cada empresa de procesamiento de aceite de maní básicamente lo trata directamente como un subproducto, por lo que se desperdicia una gran cantidad de aceite contenido en la torta del filtro y el beneficio económico es bajo. En la práctica de producción, a través de la comparación de los dos esquemas para la extracción de aceite residual de la torta de filtro, finalmente se encontró un método adecuado para extraer aceite residual. Máquina de aceite de maní

1 torta de filtro presionada hacia atrás

La torta del filtro se mezcla con la torta prensada y luego se presiona hacia atrás, que es 1 en el diagrama del proceso. La operación principal es: la torta de cacahuete se tritura y se mezcla con la torta del filtro en una proporción de 1: 1, se

agita uniformemente en una licuadora y luego automáticamente El alimentador se añadió uniformemente al wok en capas y se volvió a vaporizar para extraer el aceite residual.

En la práctica de producción, el programa encontró los siguientes problemas:

(1) El color del aceite se profundiza y la calidad se degrada;

(2) Al filtrar en el taller de limpieza de aceite, la operación de filtración es más difícil y la tela de filtro pegajosa de fosfolípidos; al mismo tiempo, el contenido de fosfolípidos en el aceite también supera el estándar, lo que afecta la calidad del aceite.

Análisis de la razón:

(1) La torta del filtro se somete nuevamente a un prensado a alta temperatura, parcialmente oxidante y que se deteriora, lo que resulta en la profundización del color del aceite;

(2) La torta del filtro se agrega directamente al vaporizador en capas, debido a la presencia de agua.

Agregando, la absorbancia de fosfolípidos aumenta y la tela de filtro es pegajosa durante la filtración del aceite transparente; (3) la nueva presión del fosfolípido hace que el contenido de fósforo en el aceite exceda el estándar

Se requiere que dos filtraciones sean difíciles de cumplir con los requisitos.

Por las razones anteriores, negamos el plan.