

Extracción de aceite residual de la torta del filtro de aceite de cacahuete fragante?2?

1.2 Filtro de torta triturada en el taller de lixiviación.



Después de pulverizar la torta de maní, se mezcló con la torta de filtro en una proporción de 1: 1, se agregó uniformemente a la lixiviación a través de un alimentador automático y se lixivió con un disolvente. El aceite residual en el fosfolípido se puede extraer y el fosfolípido puede formar parte de la cucaracha. En funcionamiento, las partículas pulverizadas de la torta tienen un diámetro de 2 a 4 mm, y el material se alimenta automáticamente a una velocidad de 100 kg / h, y la adición es lo más uniforme posible.

[máquina de secado por microondas](#)

Esta solución resuelve bien los problemas encontrados en los esquemas anteriores y, al mismo tiempo, garantiza el efecto de producción. En comparación, el método tiene las siguientes ventajas:[Máquina de aceite de maní](#)

(1) Después de pasar la temperatura alta, la torta de filtro se mezcla directamente con la torta en el baño.

Fuera del taller, el tiempo de contacto con el aire es corto, el grado de rancidez oxidativa es menor y se mejora la calidad del aceite, de modo que la producción se procesa;

(2) Los fosfolípidos se agregan a la harina de maní para mejorar el valor nutricional de la harina de maní;

(3) El color del aceite y la grasa, el índice de acidez, etc. no se ven afectados. Al comparar el color del aceite de lixiviación antes y después de la torta del filtro, el valor del ácido y el contenido de grasa y cenizas de la cucaracha, no hay cambios obvios;

(4) El funcionamiento básico del proceso de limpieza del aceite no se ve afectado.

2 efectos de aplicación

A través de la aplicación del programa 2 en los últimos dos años, se compararon y analizaron las pruebas regulares, el índice de ácido del aceite, el color, el contenido de ceniza, el contenido de grasa y otros indicadores, y no hubo cambios significativos antes y después de la adición de fosfolípidos. Puede reducir la calidad del aceite y el concreto, y mejorar en gran medida el rendimiento del aceite. Puede aumentar en al menos 0,5 puntos porcentuales, lo que aporta buenos beneficios económicos a la empresa y resuelve completamente el problema del alto contenido de aceite residual de la torta del filtro.