

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103911212 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 09

---

(21) 申请号 201410132801. 3

(22) 申请日 2014. 04. 03

(71) 申请人 含山县鹰皇麻油厂

地址 238100 安徽省马鞍山市含山县华阳洞  
风景区

(72) 发明人 张宗国

(74) 专利代理机构 北京科亿知识产权代理事务  
所（普通合伙） 11350

代理人 汤东凤

(51) Int. Cl.

C11B 3/00 (2006. 01)

A23D 9/02 (2006. 01)

---

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种提高芝麻油纯度的加工工艺

(57) 摘要

本发明提供一种提高芝麻油纯度的加工工艺，该加工工艺通过将从榨油机出来的初榨芝麻油进行初级沉淀、初级过滤、冻化去蜡和二次过滤四道程序即可成为高纯度的成品油，制取的芝麻油香味浓郁、色泽晶莹、口感醇正适口，采用低温冻化将油脂中的不利用身体健康的蜡质结晶析出从而使其芝麻油更加营养、更加健康。

1. 一种提高芝麻油纯度的加工工艺,其特征是,包括以下步骤:

- (1)、初级沉淀;
- (2)、初级过滤;
- (3)、冻化去蜡;
- (4)、二次过滤;

根据权利要求 1 所述的一种提高芝麻油纯度的加工工艺其特征在于:步骤(1)所述的初级沉淀为常温沉淀,沉淀时需低速搅拌冷却。

2. 根据权利要求 1 所述的一种提高芝麻油纯度的加工工艺其特征在于:步骤(2)所述的初级过滤采用的设备为板框式过滤机。

3. 根据权利要求 1 所述的一种提高芝麻油纯度的加工工艺其特征在于:步骤(3)所述的冻化去蜡采用的方式是冷气机降温,温度控制在 1-5℃,冻化期间需低速搅拌,搅拌速率控制在 15-20r/min,油温冷却后停止搅拌,需静置 10-12 小时。

4. 根据权利要求 1 所述的一种提高芝麻油纯度的加工工艺其特征在于:步骤(4)所述的二级过滤采用的设备为板框式过滤机。

## 一种提高芝麻油纯度的加工工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种植物油脂的加工工艺,特别是涉及一种提高芝麻油纯度的加工工艺。

### 背景技术

[0002] 随着人们生活水平的提高,健康意识的增强,对芝麻及其制品消费量呈增长趋势,芝麻油香味浓郁、营养丰富,能够促进人们的食欲,有利于食物的消化,深受广大消费者的喜爱。

### 发明内容

[0003] 本发明提供了一种提高芝麻油纯度的加工工艺,该工艺能够很大程度低提高芝麻油的纯度,使其芝麻油香味浓郁、色泽晶莹、口感醇正适口,去除的蜡质使其有利于身体健康的营养成分得到了最大的保留。

[0004] 本发明的技术方案为:

一种提高芝麻油纯度的加工工艺,包括如下步骤:

- (1)、初级沉淀;
- (2)、初级过滤;
- (3)、冻化去蜡;
- (4)、二次过滤;

在以上的工艺步骤中,以下的技术要求应以保证,才能够很大程度低提高芝麻油的纯度,即:

1. 步骤(1)所述的初级沉淀为常温沉淀,沉淀时需低速搅拌冷却。

[0005] 2. 步骤(2)所述的初级过滤采用的设备为板框式过滤机。

[0006] 3. 步骤(3)所述的冻化去蜡采用的方式是冷气机降温,温度控制在1-5℃,冻化期间需低速搅拌,搅拌速率控制在15-20r/min,油温冷却后停止搅拌,需静置10-12小时。

[0007] 4. 步骤(4)所述的二级过滤采用的设备为板框式过滤机。

[0008] 本发明的有益效果:采用二级过滤,冻化去蜡工艺,使其加工出来的芝麻油香味浓郁、色泽晶莹、口感醇正适口,去除的蜡质使其有利于身体健康的营养成分得到了最大的保留。

### 具体实施方式

[0009] 下面,根据本发明的一个具体实施例,对其技术方案作进一步细述。

[0010] 实施例为:将从榨油机出来的初榨芝麻油进行进行初级沉淀、初级过滤、冻化去蜡和二次过滤四个步骤,首先将置于储油罐中的毛油进行常温沉淀,沉淀时需低速搅拌冷却,初级沉淀后采用板框式过滤机进行初级过滤,过滤之后将进入储油罐芝麻油进行冷气降温,温度控制在1-5℃,冻化期间需低速搅拌,搅拌速率控制在15-20r/min,油温冷却后停

止搅拌,需静置 10-12 小时,待至芝麻油中的蜡质在低温的作用下结晶析出,最后将经过冻化处理后的芝麻油再通过板框式过滤机进行二次过滤后即可成为高纯度的成品油。