



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 208577676 U

(45)授权公告日 2019.03.05

(21)申请号 201721631147.6

(22)申请日 2017.11.29

(73)专利权人 漳州美麦健康管理有限公司

地址 363299 福建省漳州市漳浦县绥安镇
互联网电子商务中心三楼

(72)发明人 王毅鹏

(51)Int.Cl.

C11B 9/02(2006.01)

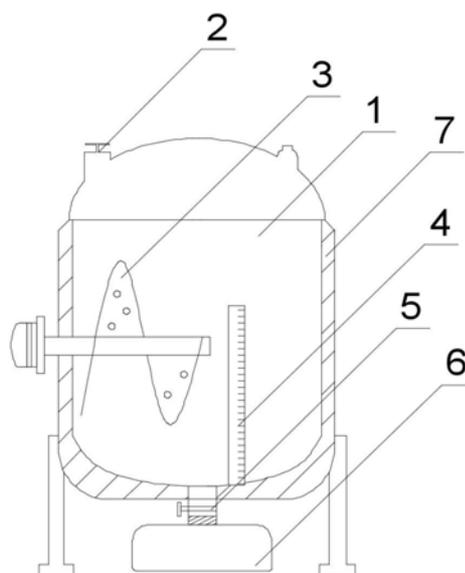
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

一种果皮精油生产用高压蒸煮装置

(57)摘要

本实用新型涉及一种果皮精油生产用高压蒸煮装置,包含罐体,所述罐体设置有出气口和出料口,所述罐体在其内部横向设置有搅拌桨,所述罐体的侧壁设置有加热层,所述罐体的底部为弧形下凹结构,所述罐体在其最底部设置有所述出料口,所述出料口设置有阀门,所述出料口通过螺纹的配合锁紧设置有储料罐。本实用新型通过罐体对果皮进行蒸煮,使果皮中的精油成分溶解出来,由于精油和水分不相容,将罐体内的液体静置一段时间后,精油和水分分层,即可打开阀门,通过观察观察窗内的液体,即可将精油和水分分别取出。



1. 一种果皮精油生产用高压蒸煮装置, 包含罐体, 所述罐体设置有出气口和出料口, 所述罐体在其内部横向设置有搅拌桨, 所述罐体的侧壁设置有加热层, 其特征在于: 所述罐体的底部为弧形下凹结构, 所述罐体在其最底部设置有所述出料口, 所述出料口设置有阀门, 所述出料口通过螺纹的配合锁紧设置有储料罐。

2. 根据权利要求1所述的一种果皮精油生产用高压蒸煮装置, 其特征在于: 所述罐体设置有观察窗。

一种果皮精油生产用高压蒸煮装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及果茶生产领域,具体指有一种果皮精油生产用高压蒸煮装置。

背景技术

[0002] 柚子皮、橘子皮等果皮中含有丰富的精油。精油无色透明,具有诱人的橘香味,在食品、医药、化妆品等领域具有广泛的应用。果茶既是果皮精油在食品领域的应用,通过添加果皮精油,可使果茶具备独特的芳香。

[0003] 果皮精油的生产过程中,需要将碎果皮与水高压蒸煮,滤除水份得到粗提取液再进行萃取。传统的生产过程中,蒸煮和滤除水分在不同的装置中进行,降低了工作效率。

[0004] 针对上述的现有技术存在的问题设计一种果皮精油生产用高压蒸煮装置是本实用新型研究的目的。

实用新型内容

[0005] 针对上述现有技术存在的问题,本实用新型在于提供一种果皮精油生产用高压蒸煮装置,能够有效解决上述现有技术存在的问题。

[0006] 本实用新型的技术方案是:

[0007] 一种果皮精油生产用高压蒸煮装置,包含罐体,所述罐体设置有出气口和出料口,所述罐体在其内部横向设置有搅拌桨,所述罐体的侧壁设置有加热层,所述罐体的底部为弧形下凹结构,所述罐体在其最底部设置有所述出料口,所述出料口设置有阀门,所述出料口通过螺纹的配合锁紧设置有储料罐。

[0008] 所述罐体设置有观察窗。

[0009] 本实用新型的优点:

[0010] 本实用新型通过罐体对果皮进行蒸煮,使果皮中的精油成分溶解出来,由于精油和水分不相容,将罐体内的液体静置一段时间后,精油和水分分层,即可打开阀门,通过观察观察窗内的液体,即可将精油和水分分别取出。

附图说明

[0011] 图1为本实用新型的结构示意图。

具体实施方式

[0012] 为了便于本领域技术人员理解,现将实施例结合附图对本实用新型的结构作进一步详细描述:

[0013] 参考图1,一种果皮精油生产用高压蒸煮装置,包含罐体1,所述罐体1设置有出气口2和出料口,所述罐体1在其内部横向设置有搅拌桨3,所述罐体1的侧壁设置有加热层7,所述罐体1的底部为弧形下凹结构,所述罐体1在其最底部设置有所述出料口,所述出料口设置有阀门5,所述出料口通过螺纹的配合锁紧设置有储料罐6。

[0014] 所述罐体1设置有观察窗4。

[0015] 工作时,通过罐体1对果皮进行蒸煮,使果皮中的精油成分溶解出来,由于精油和水分不相容,将罐体1内的液体静置一段时间后,精油和水分分层,即可打开阀门5,通过观察窗4内的液体,即可将精油和水分分别取出。

[0016] 以上所述仅为本实用新型的较佳实施例,凡依本实用新型申请专利范围所做的均等变化与修饰,皆应属于本实用新型的涵盖范围。

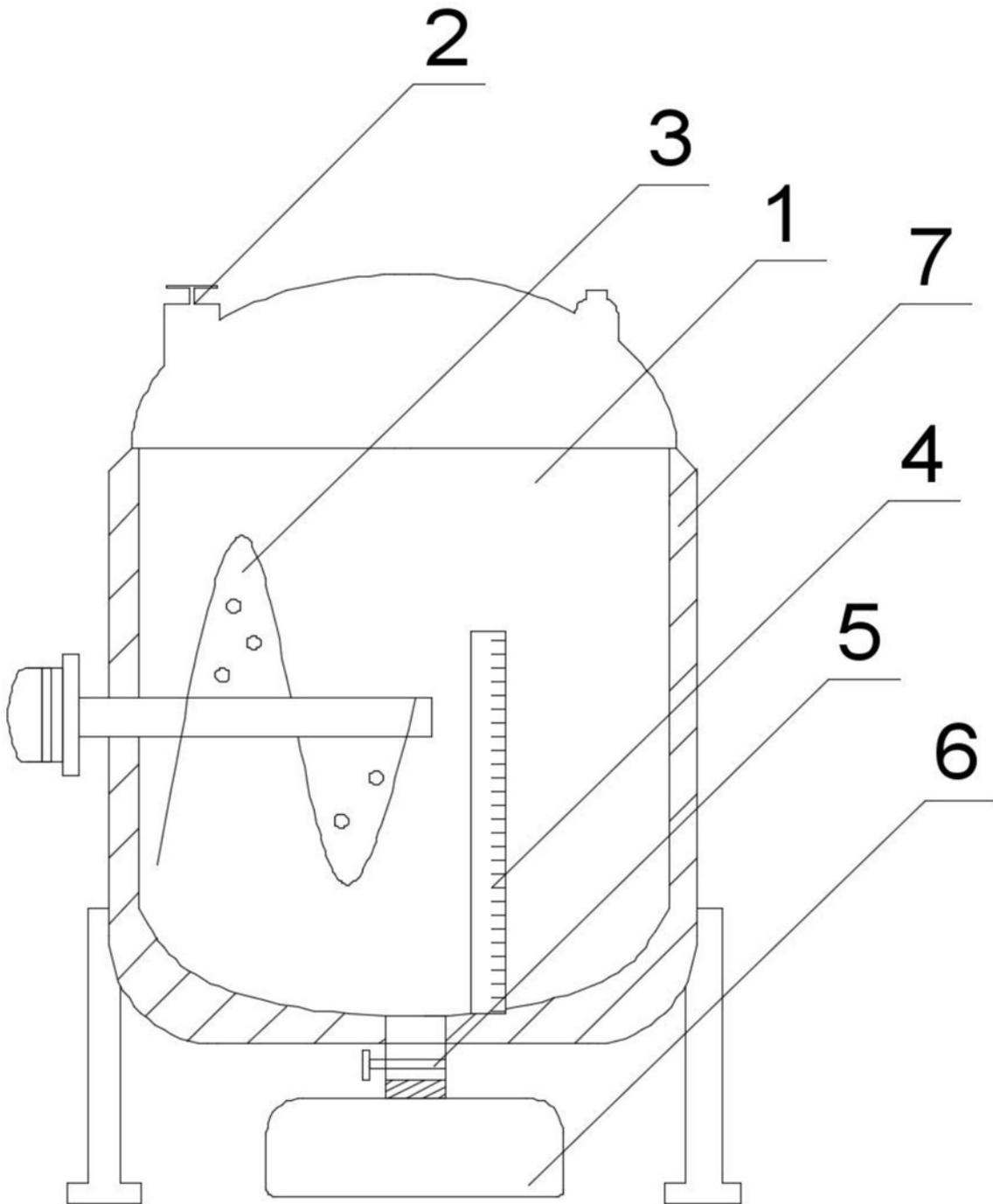


图1