



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 206359494 U

(45)授权公告日 2017. 07. 28

(21)申请号 201621446754.0

(22)申请日 2016.12.27

(73)专利权人 永仁县猛虎植物油料专业合作社

地址 651405 云南省楚雄彝族自治州永仁
县猛虎乡猛虎街

(72)发明人 钱加万

(74)专利代理机构 昆明正原专利商标代理有限
公司 53100

代理人 徐玲菊 蒋文睿

(51)Int.Cl.

C11B 3/00(2006.01)

A23D 9/04(2006.01)

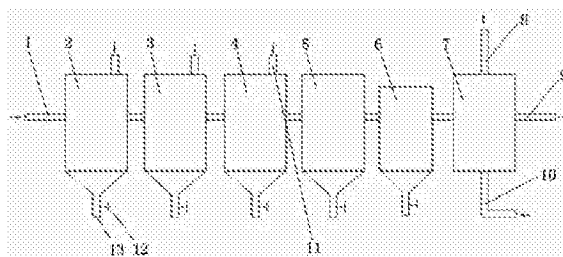
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

一种食用油精炼系统

(57)摘要

本实用新型提供一种食用油精炼系统,其特征在于它包括依次通过管道连接的脱胶罐、脱酸罐、脱色罐、过滤罐、沉淀罐和脱臭罐,脱胶罐进料口通过管道与初榨油存储罐相连接,脱臭罐出料口通过管道与成品罐相连接。可方便地将初榨油依次送入脱胶罐、脱酸罐、脱色罐、过滤罐、沉淀罐和脱臭罐,完成脱胶、脱酸、脱色、脱杂、脱臭后,得高品质精炼油。不仅高效快捷,而且精炼效果良好。另外,该系统结构较为简单,使得成本也相对低廉,适合中小型企业使用。



1. 一种食用油精炼系统,其特征在于它包括依次通过管道连接的脱胶罐、脱酸罐、脱色罐、过滤罐、沉淀罐和脱臭罐,脱胶罐进料口通过管道与初榨油存储罐相连接,脱臭罐出料口通过管道与成品罐相连接。

2. 根据权利要求1所述的食用油精炼系统,其特征在于所述脱胶罐、脱酸罐、脱色罐和沉淀罐底部都设有排渣口,排渣口分别与收集或处理装置相连接。

3. 根据权利要求1所述的食用油精炼系统,其特征在于所述脱胶罐、脱酸罐和脱色罐顶部设有进料口。

4. 根据权利要求1所述的食用油精炼系统,其特征在于所述脱臭罐底部设有蒸汽进气管,该蒸汽进气管与蒸汽发生装置相连接,脱臭罐顶部设有蒸汽排放管。

一种食用油精炼系统

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种系统,特别是一种食用油精炼系统,属于食用油生产设备技术领域。

背景技术

[0002] 随着生活水平的不断提高,含有较多甘油三脂等有害物质的初榨食用油已经无法满足人们对健康的需求,而绿色健康的精炼油成为人们主要的食品用油。由于精炼油需要进行脱胶、脱酸、去除杂质等过程,因此传统的炼油装置无法满足需要。而现有的精炼系统又存在结构复杂、效率低下以及成本较高等问题。因此有必要对现有技术加以改进。

发明内容

[0003] 为解决现有食用油精炼系统结构过于复杂,以及成本较高等问题,本实用新型提供一种食用油精炼系统。

[0004] 本实用新型通过下列技术方案完成:一种食用油精炼系统,其特征在于它包括依次通过管道连接的脱胶罐、脱酸罐、脱色罐、过滤罐、沉淀罐和脱臭罐,脱胶罐进料口通过管道与初榨油存储罐相连接,脱臭罐出料口通过管道与成品罐相连接,以便将初榨油依次送入脱胶罐、脱酸罐、脱色罐、过滤罐、沉淀罐和脱臭罐,完成脱胶、脱酸、脱色、脱杂、脱臭后,得高品质精炼油。

[0005] 所述脱胶罐、脱酸罐、脱色罐和沉淀罐底部都设有排渣口,排渣口分别与外部的收集或处理装置相连接,以便排出的废渣集中收集运走,或者进行集中处理。

[0006] 所述脱胶罐、脱酸罐和脱色罐顶部设有进料口,以便加入相应的脱胶、脱酸和脱色辅料。

[0007] 所述脱臭罐底部设有蒸汽进气管,该蒸汽进气管与蒸汽发生装置相连接,脱臭罐顶部设有蒸汽排放管,以便通过蒸汽将油品中的臭味带走,从而完成脱臭处理。

[0008] 本实用新型具有下列优点及效果:采用上述方案,可方便地将初榨油依次送入脱胶罐、脱酸罐、脱色罐、过滤罐、沉淀罐和脱臭罐,完成脱胶、脱酸、脱色、脱杂、脱臭后,得高品质精炼油。不仅高效快捷,而且精炼效果良好。另外,该系统结构较为简单,使得成本也相对低廉,适合中小型企业使用。实为一理想的精炼系统。

附图说明

[0009] 图1为本实用新型之结构图。

具体实施方式

[0010] 下面结合附图对本实用新型作进一步描述。

[0011] 本实用新型提供的食用油精炼系统,包括依次通过管道连接的脱胶罐2、脱酸罐3、脱色罐4、过滤罐5、沉淀罐6和脱臭罐7,脱胶罐2进料口通过管道1与初榨油存储罐相连接,

脱臭罐7出料口通过管道9与成品罐相连接,其中:所述脱胶罐2、脱酸罐3、脱色罐4、过滤罐5、沉淀罐6底部都设有排渣口13,排渣口13上均设有控制阀12,排渣口13分别与外部的收集或处理装置相连接,以便排出的废渣集中收集运走,或者进行集中处理;所述脱胶罐2、脱酸罐3和脱色罐4顶部设有进料口11,以便加入相应的脱胶、脱酸和脱色辅料;所述脱臭罐7底部设有蒸汽进气管10,该蒸汽进气管10与蒸汽发生装置相连接,脱臭罐7顶部设有蒸汽排放管8,以便通过蒸汽将油品中的臭味带走,从而完成脱臭处理。

[0012] 工作时,将初榨油经管道1依次送入脱胶罐2、脱酸罐3、脱色罐4、过滤罐5、沉淀罐6和脱臭罐7,完成脱胶、脱酸、脱色、脱杂、脱臭后,经管道9送至成品罐再向瓶体内灌装后,得高品质精炼油。

