



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103396884 A

(43) 申请公布日 2013. 11. 20

(21) 申请号 201310309515. 5

(22) 申请日 2013. 07. 23

(71) 申请人 怀宁县小市植物油厂

地址 246114 安徽省安庆市怀宁县小市镇平
坦居委会

(72) 发明人 康玉发

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

C11B 1/10(2006. 01)

C11B 1/04(2006. 01)

C11B 3/00(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种菜籽油及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种菜籽油的生产工艺,包括以下步骤:(1)、将油菜籽清洗干净,烘干至含水量 5-8%;(2)、将烘干后的油菜籽炒熟出香后,粉碎;(3)、将粉碎后的油菜籽送入榨油机压榨取油,得到初榨菜籽油;本发明采用炒熟菜籽初榨后,再用白醋研磨菜籽饼,有效破坏菜籽中有害成分,并能大大提高了菜籽的出油率,采用改性有脱色剂,脱色、脱重金属离子效果提高。

1. 一种菜籽油的生产工艺,其特征在于:包括以下步骤:

(1)、将油菜籽清洗干净,烘干至含水量 5-8%;

(2)、将烘干后的油菜籽炒熟出香后,粉碎;

(3)、将粉碎后的油菜籽送入榨油机压榨取油,得到初榨菜籽油;

(4)、将压榨后的菜籽饼取出,放入蒸锅中,在 120-130℃蒸汽中蒸 10-15 分钟;然后将菜籽以 4-7% 的白醋为介质研磨,静置,过滤得到醋磨菜籽油;

(5)、初榨菜籽油与醋磨菜籽油合并后,加入相当于油重 50-60% 的去离子水、1.5-3.5% 的碳酸氢钠,加热至 60-70℃,搅拌 30-40 分钟,静置沉淀 5-6 小时,过滤去杂;然后,再加入相当于油重 1-2% 的柠檬酸,在水相中溶解,加热至 40-50℃,搅拌 30-40 分钟,静置、过滤去除沉淀;然后,使油水分离,分离后的菜籽油脱水;

(6)、菜籽油经过脱色、过滤;

(7)、得到净菜籽油。

2. 根据权利要求 1 所述的菜籽油的生产工艺,其特征在于所述的步骤(6)中脱色采用脱色剂由下列重量份的原料制得:膨润土 10-12、竹炭 6-8,制备方法是将膨润土放入 450-500℃下焙烧 3-4 小时,取出,膨润土与竹炭混合,放入 6-8% 的柠檬酸中,浸泡 12-15 小时,过滤取出,再放入 10-12% 的碳酸氢钠溶液中浸泡 3-4 小时,然后过滤取出用水清洗多次,在 14000-16000 转/分条件下搅拌 10-15 分钟,烘干即得。

一种菜籽油及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明主要涉及一种菜籽油及其制备方法,属于食用油生产领域。

背景技术

[0002] 菜籽油就是我们俗你的菜油,又叫油菜籽油、香菜油,是用油菜籽榨出来的,是中国主要食用油之一,菜籽油色泽金黄或棕黄,有一定的刺激气味,民间引叫作“青气味”。这种气味是其中含有一定量的芥子戒所致,但特优品种的油菜籽则不含这种物质。取自甘兰型油菜和白菜型油菜的种子(含油 22% -49%,平均 40%),含蛋白质 21% -27%,磷脂约 1%,是中国主要食用油之一。现有炒籽菜籽油生产工艺存在有毒残留、出油率不高等问题。

发明内容

[0003] 本发明目的就是提供一种菜籽油及其制备方法。生产过程安全,出油率高。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种菜籽油的生产工艺,其特征在于:包括以下步骤:

(1)、将油菜籽清洗干净,烘干至含水量 5-8%;

(2)、将烘干后的油菜籽炒熟出香后,粉碎;

(3)、将粉碎后的油菜籽送入榨油机压榨取油,得到初榨菜籽油;

(4)、将压榨后的菜籽饼取出,放入蒸锅中,在 120-130℃蒸汽中蒸 10-15 分钟;然后将菜籽以 4-7% 的白醋为介质研磨,静置,过滤得到醋磨菜籽油;

(5)、初榨菜籽油与醋磨菜籽油合并后,加入相当于油重 50-60% 的去离子水、1.5-3.5% 的碳酸氢钠,加热至 60-70℃,搅拌 30-40 分钟,静置沉淀 5-6 小时,过滤去杂;然后,再加入相当于油重 1-2% 的柠檬酸,在水相中溶解,加热至 40-50℃,搅拌 30-40 分钟,静置、过滤去除沉淀;然后,使油水分离,分离后的菜籽油脱水;

(6)、菜籽油经过脱色、过滤;

(7)、得到净菜籽油。

[0005] 所述的菜籽油的生产工艺,其特征在于所述的步骤(6)中脱色采用脱色剂由下列重量份的原料制得:膨润土 10-12、竹炭 6-8,制备方法是將膨润土放入 450-500℃下焙烧 3-4 小时,取出,膨润土与竹炭混合,放入 6-8% 的柠檬酸中,浸泡 12-15 小时,过滤取出,再放入 10-12% 的碳酸氢钠溶液中浸泡 3-4 小时,然后过滤取出用水清洗多次,在 14000-16000 转/分条件下搅拌 10-15 分钟,烘干即得。

[0006] 本发明采用炒熟菜籽初榨后,再用白醋研磨菜籽饼,有效破坏菜籽中有害成分,并能大大提高了菜籽的出油率,采用改性有脱色剂,脱色、脱重金属离子效果提高。

具体实施方式

[0007] 一种菜籽油的生产工艺,包括以下步骤:

- (1)、将油菜籽清洗干净,烘干至含水量 5-8%;
- (2)、将烘干后的油菜籽炒熟出香后,粉碎;
- (3)、将粉碎后的油菜籽送入榨油机压榨取油,得到初榨菜籽油;
- (4)、将压榨后的菜籽饼取出,放入蒸锅中,在 120-130℃蒸汽中蒸 15 分钟;然后将菜籽以 7% 的白醋为介质研磨,静置,过滤得到醋磨菜籽油;
- (5)、初榨菜籽油与醋磨菜籽油合并后,加入相当于油重 60% 的去离子水、3.5% 的碳酸氢钠,加热至 60-70℃,搅拌 40 分钟,静置沉淀 5-6 小时,过滤去杂;然后,再加入相当于油重 2% 的柠檬酸,在水相中溶解,加热至 40-50℃,搅拌 30-40 分钟,静置、过滤去除沉淀;然后,使油水分离,分离后的菜籽油脱水;
- (6)、菜籽油经过脱色、过滤;
- (7)、得到净菜籽油。

[0008] 所述的步骤(6)中脱色采用脱色剂由下列重量份(公斤)的原料制得:膨润土 10、竹炭 6,制备方法是將膨润土放入 450-500℃下焙烧 4 小时,取出,膨润土与竹炭混合,放入 8% 的柠檬酸中,浸泡 12-15 小时,过滤取出,再放入 10% 的碳酸氢钠溶液中浸泡 4 小时,然后过滤取出用水清洗多次,在 14000-16000 转/分条件下搅拌 10-15 分钟,烘干即得。

[0009] 本发明出油率较传统压榨提高 4-6%。经测试,其全部指标达到或优于国家一级油标准,急性动物试验证明属于无毒级。油品质好、色香味纯正。