



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204540606 U

(45) 授权公告日 2015. 08. 12

(21) 申请号 201420831271. 7

(22) 申请日 2014. 12. 25

(73) 专利权人 苏州工业园区苏润贸易有限公司
地址 215000 江苏省苏州市东环路 129 号 4 楼

(72) 发明人 施荣

(74) 专利代理机构 湖州金卫知识产权代理事务
所(普通合伙) 33232
代理人 裴金华

(51) Int. Cl.
A23D 9/04(2006. 01)

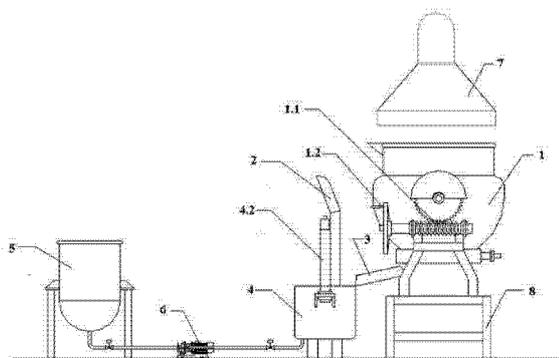
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种葱香芝麻油的制作系统

(57) 摘要

本实用新型提供了一种葱香芝麻油的制作系统,包括依次连接的加热锅、引流板、过滤桶及混合罐,所述加热锅中装有大豆油或其它食用油,所述过滤桶设置在加热锅的下方,所述引流板在加热锅的出口与过滤桶入口之间设置;将葱切成小段之后放入加热锅里的油中加热,然后将油炸好的带有葱末的热油倾倒入过滤桶中,并在过程中通过引流板导流,之后在过滤桶中将葱末过滤掉后的葱油进入混合罐中,与混合罐中的芝麻油混合均匀即得葱香芝麻油。本实用新型制得的成品调味时使用方便,既可以同时拥有芝麻油和葱的风味,又延长了葱的保存期限;并且本系统设备简单实用,效率高,适合工厂制作。



1. 一种葱香芝麻油的制作系统,其特征在于:包括依次连接的加热锅、引流板、过滤桶及混合罐,所述加热锅中装有食用油,所述过滤桶设置在加热锅的下方,所述引流板在加热锅的出口与过滤桶入口之间设置,过滤桶中过滤后的油进入混合罐与其中的芝麻油混合。

2. 根据权利要求1所述的葱香芝麻油的制作系统,其特征在于:所述加热锅为电加热锅,锅底部外表面设有夹套层,里面装有导热油用于电加热。

3. 根据权利要求1或2所述的葱香芝麻油的制作系统,其特征在于:所述电加热锅一侧设有蜗轮蜗杆机构用于翻转加热锅。

4. 根据权利要求3所述的葱香芝麻油的制作系统,其特征在于:所述蜗杆上设有手轮。

5. 根据权利要求1所述的葱香芝麻油的制作系统,其特征在于:所述过滤桶为压滤桶,其内部底端设置有过滤网,所述过滤网上方设置有压盖,将压盖放入过滤桶中并采用千斤顶压住用于压滤。

6. 根据权利要求5所述的葱香芝麻油的制作系统,其特征在于:所述过滤桶两侧装有支架,支架顶端和压盖之间装有千金顶。

7. 根据权利要求6所述的葱香芝麻油的制作系统,其特征在于:所述引流板为两块,两块引流板在加热锅出口到过滤桶入口的路径中上下设置。

8. 根据权利要求7所述的葱香芝麻油的制作系统,其特征在于:其中一块引流板设置在支架一侧,另一块引流板设置在过滤桶壁上。

9. 根据权利要求1所述的葱香芝麻油的制作系统,其特征在于:还包括泵,连接在过滤桶和混合罐之间。

10. 根据权利要求1所述的葱香芝麻油的制作系统,其特征在于:所述混合罐中还设置有搅拌装置,在所述加热锅上方还设置有吸油罩,所述加热锅放置在支架上。

一种葱香芝麻油的制作系统

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种葱香芝麻油的制作系统,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 芝麻油又叫香油、麻油,有普通芝麻油、小磨香油和机榨芝麻油三种生产工艺。它们都是以芝麻为原料所制取的油品。从芝麻中提取出的油脂,无论是芝麻油还是小磨香油,其脂肪酸大体含油酸 35.0-49.4%,亚油酸 37.7-48.4%,花生酸 0.4-1.2%。芝麻油的消化吸收率达 98%。芝麻油中不含对人体有害的成分,而含有特别丰富的维生素 E 和比较丰富的亚油酸。

[0003] 葱 (*Allium, fistulosum*) 是多年生草本百合科植物,是国人熟悉且广泛使用的调味品,尤其是新鲜香葱 (*Allium schoenoprasum*L.),其色泽碧绿,气味清新芳香。香葱中含有多种对人体有益的成分,如硫醚、甾体、黄酮及含氮化合物等。

[0004] 芝麻油的使用在大多数家庭或餐馆中已经普及,但是芝麻油和葱大多是在分开的调味步骤中添加,例如在菜品中滴加芝麻油拌好之后,再撒上葱末。但鲜葱含水量较高、易腐,风味极易劣化,故保存期非常短,且保存条件十分严苛,不利于运输和存放。新鲜葱油最大限度地保留了香葱的特点,且其保质期可以延长,故在调味品工业和保健品行业都有极大的应用前景。专利 201110154540.1 公开了一种香葱油的制备工艺,包括以下步骤,(1) 选择新鲜的大豆色拉油和小香葱,将小香葱切去葱白,将葱叶切成小段,尽量切得窄一点均匀一点;(2) 将步骤(1)中准备好的新鲜大豆色拉油和小香葱叶以 1:2 的比例投入到烧瓶内,将烧瓶放入电热套内接通控温仪,控制温度在 120℃-125℃,加热 2 个小时;(3) 将步骤(2)中加热好的原料进行过滤静置并冷却,冷却后取上层澄清液即可得到香葱油。但其制备工艺不适合工厂大规模制作。

发明内容

[0005] 针对上述问题,本实用新型的主要目的在于提供一种葱香芝麻油的制作系统,其能将葱油和芝麻油混合在一起,制得葱香芝麻油,调味时使用方便,既可以同时拥有芝麻油和葱的风味,又可以延长葱的保存期限;并且本系统设备简单实用,效率高,适合工厂制作。

[0006] 为了达到上述目的,本实用新型采用如下技术方案:一种葱香芝麻油的制作系统,包括依次连接的加热锅、引流板、过滤桶及混合罐,所述加热锅中装有大豆油或其它食用油,所述过滤桶设置在加热锅的下方,所述引流板在加热锅的出口与过滤桶入口之间设置;将葱切成小段之后放入加热锅里的油中加热,然后将油炸好的带有葱末的热油倾倒入过滤桶中,并在过程中通过引流板导流,之后在过滤桶中将葱末过滤掉后的葱油进入混合罐中,与混合罐中的芝麻油混合均匀即得葱香芝麻油。

[0007] 作为进一步的优选,所述加热锅为电加热锅,锅底部外表面设有夹套层,里面装有导热油,通电加热导热油来升温。

[0008] 作为进一步的优选,所述电加热锅一侧设有蜗轮蜗杆机构用于翻转加热锅,其可

将加热锅翻转一定角度将油倒出。

[0009] 作为进一步的优选,所述蜗杆上设有手轮。

[0010] 作为进一步的优选,所述过滤桶为压滤桶,其内部底端设置有过滤网,所述过滤网上方设置有压盖,将压盖放入过滤桶中并采用千斤顶压住用于压滤,去掉葱末。

[0011] 作为进一步的优选,所述过滤桶两侧装有支架,支架顶端和压盖之间装有千金顶。

[0012] 作为进一步的优选,所述引流板为两块,两块引流板在加热锅出口到过滤桶入口的路径中上下设置。

[0013] 作为进一步的优选,其中一块引流板设置在支架一侧,另一块引流板设置在过滤桶壁上。

[0014] 作为进一步的优选,还包括泵,连接在过滤桶和混合罐之间,用于将过滤桶出来的油泵入混合罐中与芝麻油混合。

[0015] 作为进一步的优选,所述混合罐中还设置有搅拌装置。

[0016] 作为进一步的优选,在所述加热锅上方还设置有吸油罩。

[0017] 作为进一步的优选,所述加热锅放置在支架上。

[0018] 本实用新型的有益效果是:本实用新型将葱切成小段之后放入加热锅里的油中加热,然后将油炸好的带有葱末的热油倾倒入过滤桶中,并在过程中通过引流板导流,之后在过滤桶中将葱末过滤掉后的葱油进入混合罐中,与混合罐中的芝麻油混合均匀即得葱香芝麻油。本实用新型制得的成品调味时使用方便,既可以同时拥有芝麻油和葱的风味,又延长了葱的保存期限;并且本系统设备简单实用,效率高,适合工厂制作。

附图说明

[0019] 图 1 为本实用新型实施例葱香芝麻油的制作系统的结构示意图。

[0020] 图 2 为本实用新型实施例中压盖的主视图。

[0021] 附图中标记的说明如下:1-电加热锅、2-第一引流板、3-第二引流板、4-过滤桶、5-混合罐、1.1-蜗轮蜗杆机构、1.2-手轮、4.1-压盖、4.2-支架、6-泵、7-吸油罩、8-支座。

具体实施方式

[0022] 本实用新型目的的实现、功能特点及有益效果,下面将结合具体实施例以及附图做进一步的说明。

[0023] 下面结合附图和具体实施例对本实用新型所述技术方案作进一步的详细描述,以使本领域的技术人员可以更好的理解本实用新型并能予以实施,但所举实施例不作为对本实用新型的限定。

[0024] 如图 1-2 所示,本实用新型实施例葱香芝麻油的制作系统,包括依次连接的电加热锅 1,上下设置的第一、第二引流板 2、3,过滤桶 4 及混合罐 5,所述电加热锅 1 中装有大豆油或其它食用油,所述过滤桶 4 设置在电加热锅 1 的下方,所述第一、第二引流板 2、3 在电加热锅的出口与过滤桶入口之间设置;将葱切成小段之后放入电加热锅 1 里的油中加热,然后将油炸好的带有葱末的热油倾倒入过滤桶 4 中,并在过程中通过第一、第二引流板 2、3 导流,之后在过滤桶 4 中将葱末过滤掉后的葱油进入混合罐 5 中,与混合罐 5 中的芝麻油混合均匀即得葱香芝麻油。

[0025] 所述电加热锅 1 的锅底部外层设有夹套层,里面装有导热油,通电加热导热油来升温(夹套层在图 1 中未示意出,为现有技术)。

[0026] 所述电加热锅 1 一侧设有蜗轮蜗杆机构 1.1 用于翻转加热锅,其可将加热锅翻转一定角度将油倒出,所述蜗杆上设有手轮 1.2。

[0027] 所述过滤桶 4 为压滤桶,其内部底端设置有过滤网,所述过滤网上方设置有压盖 4.1,将压盖 4.1 放入过滤桶 4 中并采用千斤顶压住用于压滤,去掉葱末。所述过滤桶 4 两侧装有支架 4.2,支架顶端设有的开口和压盖顶端的孔之间装有千金顶(千金顶和压盖在图 1 中未示意出,为现有技术)。

[0028] 所述引流板为两块,第一、第二引流板 2、3 在电加热锅出口到过滤桶入口的路径中上下设置。所述第一块引流板 2 设置在支架 4.2 一侧,另一块引流板 3 设置在过滤桶壁上。

[0029] 还包括泵 6,用于将过滤桶 4 出来的油泵入混合罐 5 中与芝麻油混合。

[0030] 所述混合罐 5 中还设置有搅拌装置(图 1 中未示意出,为现有技术),在所述电加热锅 1 上方还设置有吸油罩 7,所述电加热锅 1 放置在支座 8 上。

[0031] 本实用新型实施例中未详尽内容,为现有技术。

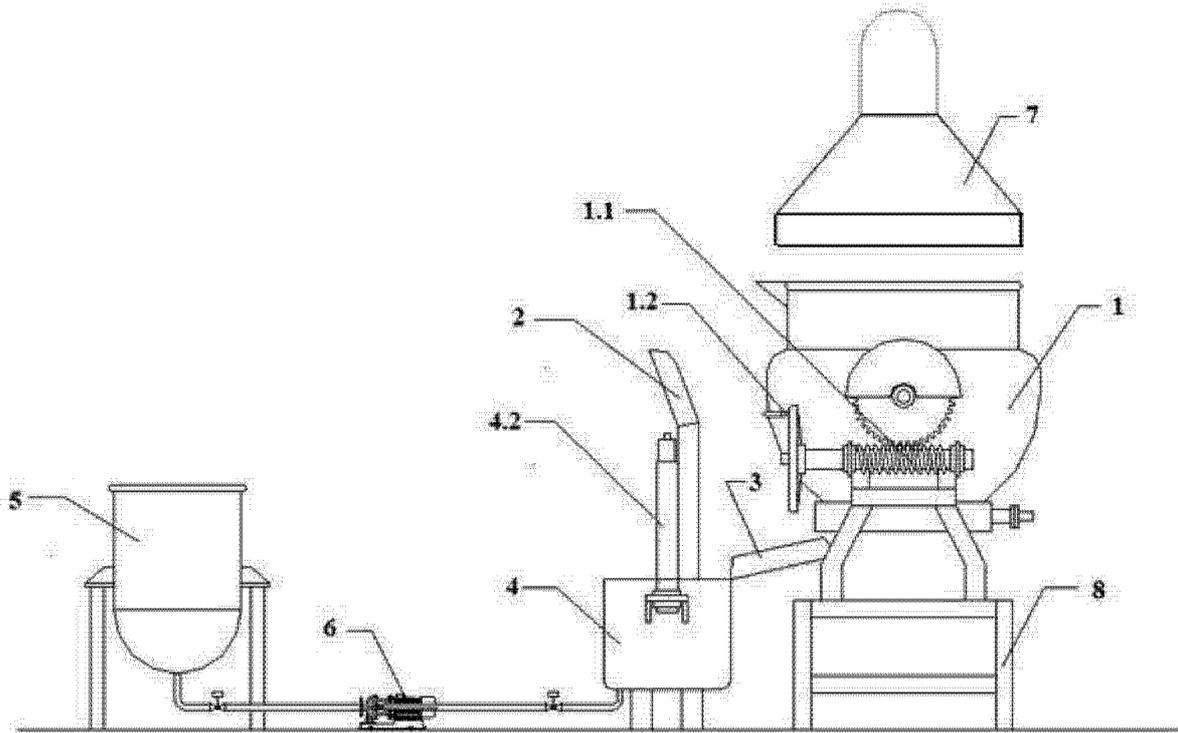


图 1

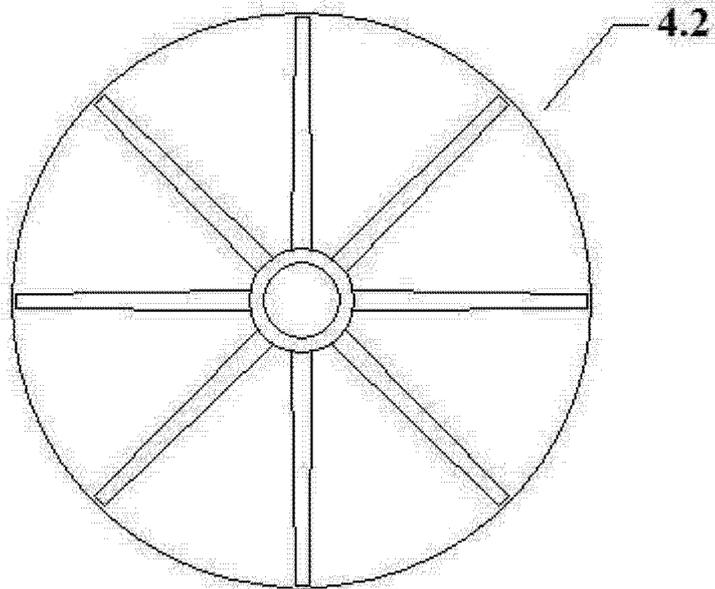


图 2