(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 103396880 A
(43)申请公布日 2013.11.20

(21)申请号 201310309556.4

(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 1/06(2006.01)
C11B 1/04(2006.01)
C11B 1/00(2006.01)
C11B 3/16(2006.01)
C11B 3/02(2006.01)
C11B 3/10(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种炒籽菜籽油及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种炒籽菜籽油的生产工艺，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，加15-25%白酒研磨，分离出初磨菜籽油；(3)分离后得到的油菜籽渣，放入120-130℃蒸汽中蒸10-20分钟后，取出在50-60℃下烘干至含水量10-13%，送入榨油机压榨，得到压榨菜籽油；本发明采用白酒研磨菜籽，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。

CN 103396880 A

1. 一种炒籽菜籽油的生产工艺，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，加 15-25% 白酒研磨，分离出初磨菜籽油；

（3）、分离后得到的的油菜籽渣，放入 120-130℃蒸汽中蒸 10-20 分钟后，取出在 50-60℃下烘干至含水量 10-13%，送入榨油机压榨，得到压榨菜籽油；

（4）、初磨菜籽油与压榨菜籽油合并后，加入相当于油重 30-40% 的去离子水、0.5-1.5% 的柠檬酸，加热至 80-90℃，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% 的碳酸氢钠，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；

（5）、菜籽油于 -5---3℃冷藏 3-5 小时，然后，过滤去杂；

（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 所述的炒籽菜籽油的生产工艺，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 6-9% 的陈醋中，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。

一种炒籽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莱的种子（ 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：

一种炒籽菜籽油的生产工艺，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，加 15-25% 白酒研磨，分离出初磨菜籽油；

（3）、分离后得到的的油菜籽渣，放入 120-130℃蒸汽中蒸 10-20 分钟后，取出在 50-60℃下烘干至含水量 10-13%，送入榨油机压榨，得到压榨菜籽油；

（4）、初磨菜籽油与压榨菜籽油合并后，加入相当于油重 30-40% 的去离子水、0.5-1.5% 的柠檬酸，加热至 80-90℃，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% 的碳酸氢钠，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；

（5）、菜籽油于 -5---3℃冷藏 3-5 小时，然后，过滤去杂；

（6）、菜籽油经过脱色、过滤；

（7）、得到净菜籽油。

[0005] 所述的炒籽菜籽油的生产工艺，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 6-9% 的陈醋中，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] 本发明采用白酒研磨菜籽，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] 一种炒籽菜籽油的生产工艺，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，加 25% 白酒研磨，分离出初磨菜籽油；

（3）、分离后得到的的油菜籽渣，放入 120-130℃蒸汽中蒸 20 分钟后，取出在 50-60℃下烘干至含水量 10-13%，送入榨油机压榨，得到压榨菜籽油；

（4）、初磨菜籽油与压榨菜籽油合并后，加入相当于油重 40% 的去离子水、1.5% 的柠檬酸，加热至 80-90℃，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 2% 的碳酸氢钠，在水相中溶解，加热至 40-50℃，搅拌 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；

（5）、菜籽油于 -5- -3℃冷藏 3-5 小时，然后，过滤去杂；

（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 12、竹炭 6，制备方法是将膨润土放入 450-500℃下焙烧 3 小时，取出，膨润土与竹炭混合，放入 9% 的陈醋中，浸泡 12 小时，过滤取出，再放入 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。

[0009] 本发明出油率较传统工艺提高 4-5%。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。