

# 《植物油脂生产与综合利用》

## 图书基本信息

书名：《植物油脂生产与综合利用》

13位ISBN编号：9787501925292

10位ISBN编号：7501925291

出版时间：1999-08

出版社：中国轻工业出版社

作者：刘玉兰

页数：298

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《植物油脂生产与综合利用》

## 内容概要

本书就是针对您的需要，为您解决日常生活烦恼的好助手。它集合各家之长，从吃、穿、住三方面着手，搜罗日常生活的各种小窍门，分门别类，方便实用为您分忧，帮助您节省大量的人力、物力。您再也不必四处打听或翻阅众多的报章杂志苦苦寻找解决之道了。

## 书籍目录

### 第一章 油料及油脂

#### 第一节 油料

- 一、油料的种类及形态结构
- 二、油料种籽的化学成分
- 三、油料种籽的物理性质

#### 第二节 油脂

- 一、油脂的分类及结构
- 二、油脂的理化性质

### 第二章 油料的预处理

#### 第一节 油料的清理

- 一、油料清理的目的和方法
- 二、筛选
- 三、相对密度法去石
- 四、磁选
- 五、风选
- 六、除尘

#### 第二节 油料的剥壳及仁壳分离

- 一、剥壳的目的、要求和方法
- 二、剥壳设备
- 三、仁壳分离方法及设备
- 四、大豆的脱皮

#### 第三节 油料的干燥

- 一、油料干燥的目的和要求
- 二、干燥设备

#### 第四节 油料生坯的制备

- 一、油料的破碎
- 二、油料的软化
- 三、油料的轧坯

#### 第五节 油料生坯的挤压膨化

- 一、挤压膨化的目的及意义
- 二、挤压膨化工艺及设备

#### 第六节 油料熟坯的制备

- 一、蒸炒的目的和方法
- 二、湿润蒸炒的主要作用
- 三、湿润蒸炒设备
- 四、湿润蒸炒工艺

### 第三章 压榨法取油

#### 第一节 压榨法取油的基本原理

- 一、压榨过程
- 二、压榨取油的必要条件

#### 第二节 液压榨油机取油

- 一、立式液压榨油机
- 二、卧式液压榨油机

#### 第三节 动力螺旋榨油机取油

- 一、动力螺旋榨油机的工作原理
- 二、动力螺旋榨油机的结构和种类

#### 第四节 毛油中悬浮物的处理

## 第四章 浸出法取油

### 第一节 油脂浸出用溶剂

- 一、油脂在有机溶剂中的溶解度
- 二、浸出植物油的工业溶剂及其特点

### 第二节 油脂浸出的基本原理

- 一、浸出过程中的扩散作用
- 二、由料坯中浸出油脂的过程
- 三、影响浸出效果的因素

### 第三节 浸出设备

- 一、平转浸出器
- 二、固定栅板平转浸出器
- 三、环形浸出器
- 四、罐组式浸出器

### 第四节 混合油的处理

- 一、混合油的净化
- 二、混合油的蒸发
- 三、混合油汽提

### 第五节 湿粕的处理

- 一、湿粕处理的目的是方法
- 二、湿粕蒸脱设备
- 三、混合气体的净化
- 四、粕的冷却

### 第六节 溶剂回收

- 一、溶剂蒸气的冷凝和冷却
- 二、溶剂与水的分离
- 三、废水中溶剂的回收
- 四、自由气体中溶剂的回收
- 五、油脂浸出生产中的溶剂消耗

### 第七节 植物油浸出生产工艺流程举例

## 第五章 油脂精炼

### 第一节 概述

- 一、毛油的组分
- 二、油脂精炼的目的和方法

### 第二节 悬浮杂质的脱除

- 一、沉降分离法
- 二、过滤分离法
- 三、离心分离法

### 第三节 脱胶

- 一、水化法脱胶原理
- 二、影响因素
- 三、脱胶工艺
- 四、脱胶设备

### 第四节 脱酸

- 一、碱炼法
- 二、其他脱酸法

### 第五节 油脂的脱色

- 一、吸附脱色法的原理
- 二、吸附剂
- 三、影响脱色的因素

## 四、脱色工艺

## 五、脱色设备

### 第六节 脱臭

#### 一、脱臭原理

#### 二、影响脱臭的因素

#### 三、脱臭工艺

#### 四、脱臭设备

### 第七节 脱蜡

#### 一、脱蜡的方法及原理

#### 二、影响脱蜡的因素

#### 三、脱蜡设备

#### 四 脱蜡工艺

## 第六章 油脂的改性及调制

### 第一节 概述

#### 一、油脂改性及调制的意义和目的

#### 二、油脂改性和调制的方法

### 第二节 分提

#### 一、分提方法及原理

#### 二、影响分提的因素

#### 三、分提工艺

#### 四、分提设备

### 第三节 酯交换

#### 一、反应机理

#### 二、影响酯交换的因素

#### 三、交酯工艺及设备

### 第四节 油脂氢化

#### 一、油脂氢化的基本原理

#### 二、几个系列的催化剂及其性能

#### 三、影响氢化反应的因素

#### 四、氢化工艺与设备

### 第五节 油脂制品

#### 一、普通油脂产品

#### 二、高级烹调油和色拉油

#### 三、煎炸油

#### 四、调合油

#### 五、人造奶油

#### 六、起酥油

#### 七、代可可脂

#### 八、蛋黄酱 调味汁

## 第七章 副产品的综合利用

### 第一节 磷脂的制取

#### 一、磷脂的存在及组成

#### 二、磷脂的理化性质

#### 三、磷脂的用途

#### 四、磷脂的制取

### 第二节 脂肪酸的制取和分离

#### 一、脂肪酸的性质

#### 二、混合脂肪酸的制取

#### 三、脂肪酸生产设备

四、混合脂肪酸的分离

五、脂肪酸在工业上的应用

第三节 饼粕中蛋白质的制取

一、大豆蛋白的制取

二、花生蛋白的制取

三、葵花籽蛋白的制取

# 《植物油脂生产与综合利用》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)