

ICS

DB5226

黔东南州地方标准

DB 5226/ T 78—2016

黔东南州油茶籽油 加工工艺流程

2016 - 06 - 28 发布

2016 - 07 - 28 实施

黔东南州质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意：本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担这些专利的责任。

本标准由黔东南州林业局提出并归口。

本标准起草单位：黔东南州林业局、黔东南州质量技术监督局。

本标准主要起草人：杨怡、邹大维、XXX、龙建华

黔东南州油茶籽油 加工工艺规程

1 范围

本标准规定了黔东南州油茶籽油加工工艺的术语和定义、流程、主要设备、制作方法及质量标准要求。

本标准适用于黔东南州食用油茶籽油生产加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2716 食品植物油卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 8955 食用植物油卫生规范

GB 11765 油茶籽油

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

LY/T 2033 油茶籽

LY/T 2034 油茶果采收后处理技术规程

3 术语和定义

下列术语及定义适于本标准。

3.1

油茶籽

也称茶子。山茶科山茶属植物中种子含油率较高、具有经济栽培价值的油用物种的种子。

3.2

油茶籽油

也称茶油、山茶油、茶籽油。以油茶籽为原料经加工制取的食用油。

3.3

油茶籽油原油

也称油茶籽毛油。油茶籽直接压榨后未经任何物理化学方法处理制取的食用油茶籽油。

3.4

精炼油茶籽油

油茶籽原油经过物理化学精炼工艺加工制取的食用油茶籽油。

4 生产工艺

4.1 初加工生产工艺

4.1.1 初加工生产工艺及设备

4.1.1.1 压榨加工工艺流程及设备

4.1.1.1.1 冷榨制油加工工艺流程

油茶籽→清理→脱壳→冷榨→过滤→油茶籽原油

4.1.1.1.2 茶籽仁高温压榨制油技术

油茶籽→清理→脱壳→破碎→蒸炒→压榨→沉淀→过滤→油茶籽原油

4.1.1.1.3 加工设备

主要设备有各式液压榨油机和螺旋榨油机，辅助设备主要有烘烤房、焙床、脱壳机、震动筛、风机、过滤机、磁选机、茶壳分离机、轧胚机、蒸炒设施等。

4.1.2 初加工制作方法

4.1.2.1 清理

将采收处理后的油茶籽进行选籽、分级、去石及磁选除铁清理处理。

4.1.2.2 脱壳

剥壳。剥壳达 85%以上，壳中含仁粒 $\leq 0.5\%$ ，仁中含壳 $\leq 15\%$ 。

4.1.2.3 破碎

压榨法制油破碎后的油茶籽要能通过 10 目筛。

4.1.2.4 蒸炒

蒸炒。出蒸炒锅料的水分 4%，温度 90℃。

4.1.2.5 压榨（压榨法制油）

压榨。入榨水份小于 4%，温度 110℃-120℃，饼中残油 $\leq 8\%$ 。

4.1.2.6 过滤

油渣分离过滤。过滤温度 60℃-70℃。

4.2 精炼加工工艺

4.2.1 精炼加工工艺及设备

4.2.1.1 油茶籽油的精炼工艺

油茶籽原油→脱胶→脱酸→水洗脱皂→脱色→脱臭→脱腊→过滤→精炼油茶籽油

4.2.1.2 加工设备

主要设备有水化锅、炼油锅、水化器、离心机、搅拌机、干燥机、脱色锅（塔）、压滤机、脱臭机、结晶养晶罐、冬化过滤机、提升机、物理脱酸、脱臭塔、蒸汽锅炉、真空设备等。

4.2.2 精炼加工制作方法

4.2.2.1 脱胶：检测原油酸值，按酸值加入 85%浓度磷酸混合加热脱胶。磷酸量为油重 0.05%-0.5%，油温度 85℃。

4.2.2.2 碱炼脱酸：根据原油酸值换算加碱量，搅拌加热，静置，脱酸。油温度 85℃。

4.2.2.3 水洗脱皂：水洗脱皂。热水量为油重的 3%-8%，热水温度 90℃，油温度 85℃。

4.2.2.4 脱色：加入油重 2%-5%的活性炭或活性白土脱色。油温度 110℃。

4.2.2.5 脱臭：脱臭锅内脱臭。

4.2.2.6 脱腊：加热、急冷、过滤脱腊。

4.3 质量标准

4.3.1 油茶籽：应符合 LY/T 2033 、LY/T 2034 、DB5226/T 77 的要求。

4.3.2 食品添加剂：应符合 GB 2760 的要求。

4.3.3 加工场所：应符合 GB 8955 、GB 14881、DB5226/T 79 的规定。

4.3.4 产品质量标准：原油、精炼油茶籽油质量应符合 GB 2716、GB 11765 规定。