

Бийский технологический институт (филиал)  
Федерального государственного бюджетного  
Общеобразовательного учреждения высшего образования  
**«Алтайский государственный технический университет им. И.  
И. Ползунова»**

Доклад на тему:  
«Проведение анализов масла, полученного методом  
холодного прессования.»

Выполнили:  
Студенты гр. ТМО-61

Бош П.В.  
Худойназаров О.Х.

Бийск 2019

# БИЙСКИЙ МАСЛОЭКСТРАКЦИОННЫЙ ЗАВОД



# О компании

- ◎ **БИЙСКИЙ МАСЛОЭКСТРАКЦИОННЫЙ ЗАВОД**
- ◎ ЗАО «Бийский маслоэкстракционный завод» - одно из крупнейших и старейших перерабатывающих предприятий Сибирского федерального округа.
- ◎ В 2012 году Бийский маслоэкстракционный завод провел комплексную модернизацию действующего производства. Современное оборудование и новые технологии позволили заводу существенно повысить эффективность производственного процесса и качество готовой продукции - рафинированного дезодорированного растительного масла.
- ◎ На сегодняшний день ЗАО «Бийский маслоэкстракционный завод» специализируется на переработке семян подсолнечника и сои.
- ◎ Производственные мощности завода позволяют перерабатывать более 500 тонн сырья в сутки.

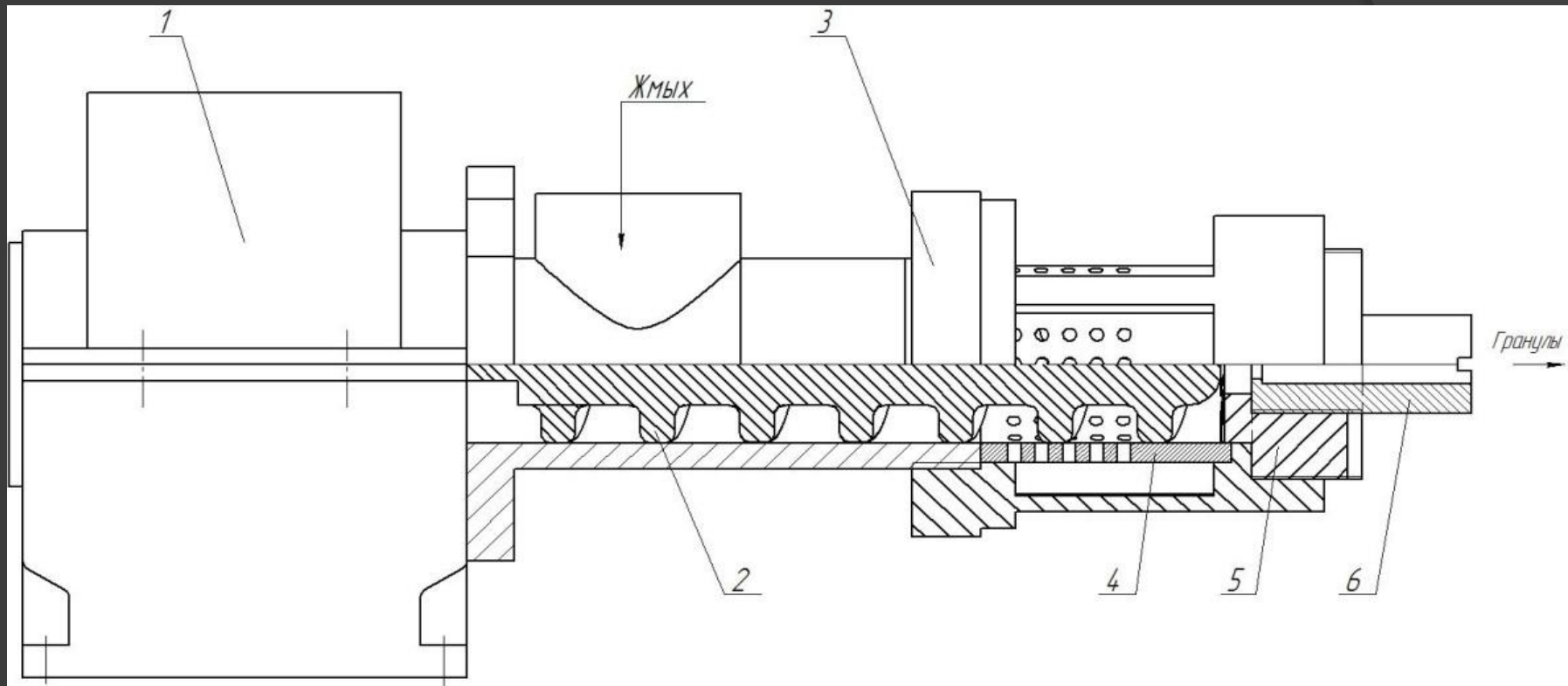




# Цель: определение качественных показателей масла и жмыха, полученных методом холодного прессования

*Испытания проводились на шнековом прессе, имеющем следующие технические характеристики:*

Наименования параметров	Значения параметров
Мощность двигателя	5,5 кВт
Скорость вращения шнека	36-126 об/мин
Диаметр зернового цилиндра	50 мм
Длина шнекового вала	241 мм
Глубина винтового канала	12,5 мм
Шаг витка шнека	11 мм
Производительность	1,5-10,5 кг/час.



1 – приводная станция; 2 – шнековый вал; 3 – камера отжима;  
4 – сетка отвода масла; 5 – сменная матрица; 6 - фильера

Рисунок 1 – Схема установки для экструдирования жмыха

Для отработки режимов работы установка оснащена частотным преобразователем позволяющим регулировать частоту вращения шнекового вала.

Одним из важнейших показателей растительного масла является кислотное число, поскольку оно напрямую влияет на сохранение полезных свойств масла, при изменении условий хранения продукта. Кислотное число характеризует степень гидролиза липидов. Гидролиз протекает в процессе хранения при доступе кислорода и сопровождается окислением в первую очередь жирных кислот. Чем меньше кислотное число, тем меньше вероятность образования канцерогенов в масле при несоответствующих требованиям условиям хранения.



*Спасибо за внимание!*