

## 27.元宝枫籽油及蛋白生产技术与成套装备

### 一、成果来源

自主研发成果

### 二、主要技术内容和对行业的意义

以元宝枫籽为原料制取元宝枫油、元宝枫蛋白粉的生产工艺，原料元宝枫籽经清理、磁选、剥壳、低温压榨、低温精炼和超微粉碎等工序，可以获得富含维生素E、神经酸的优质元宝枫油，以及高品质元宝枫蛋白粉。

低温压榨工序保证压榨温度低于65℃，蛋白质不变性，饼残油低，出油率高，蛋白粉品质好。

低温精炼工序无任何化学添加剂，整个加工过程不超过60℃，最大程度保证油的品质，保留维生素E、甾醇等有益成分，精炼得率高，效率高，经济效益好。

### 三、成果技术指标及先进性

饼中残油 $\leq 12\%$ ，压榨温度 $\leq 65^\circ\text{C}$ 。成果国内领先。

### 四、技术成熟度

技术成熟可靠，且在多个厂家成功转化。

### 五、应用情况

已经在辽宁本溪、重庆等地建成加工厂。

### 六、成果转换造价与投资预算

以日处理20吨原料为例，装备投资约需1000万元

### 七、成果应用案例

已经在辽宁本溪、重庆等地建成加工厂。

### 八、成果合作方式

成果（专利）转让、许可、项目合作开发

### 九、联系方式

成果完成单位：西安中粮工程研究设计院有限公司

成果生产单位：西安中粮工程研究设计院有限公司

联系人：史宣明、张骊

联系电话：18066521266/13891879374

电子邮箱：wlr1@163.com

网站：www.oilfat.com

