



玉屏茶油

黔玉油茶开发有限公司

目录

- 企 业 简 介
- 产 品 工 艺
- 产 品 特 点
- 包 装 设 计



企业简介



贵州黔玉油茶开发有限公司成立于2017年9月，是经县委、县政府研究同意，由县财政局全额出资组建的县级国有投资公司，注册资本6亿元。公司以发展油茶全产业链为主体，以大连民族大学、中国林科院亚林所、贵州大学、铜仁学院等高等院校为科技支撑进行油茶科学研究、良种选育、油茶基地建设、油茶苗木培育及销售、油茶精深加工及销售等，全面统筹推进我县油茶产业标准化、规模化、市场化、全产业链发展。





企业简介

目前，公司已建成油茶良种采穗圃650亩(采穗圃200亩、良种繁育圃30亩、种质资源收集区20亩、示范区400亩)，油茶育苗基地300亩(道塘油茶育苗基地100亩、桐木油茶育苗基地200亩)，油茶丰产林示范基地31800亩，油茶高接换冠基地200亩，油茶工程技术研究中心1处，油茶精深加工厂1处。

加工厂设计年产高品质茶油1500吨，年处理油茶鲜果24000吨，年压榨油茶籽6000吨，可实现产值3亿元，直接带动2000余人就业，间接带动28000余人增收。



- **油茶籽冷藏：**采收的油茶籽控制含水率在10%以下，含水率在10%以上的必须干燥处理，优选晒干，含水率合格的油茶籽应存放在带有通风系统的冷藏室内6-7天以上，冷藏温度0-7℃,促进油茶籽后熟，增加油脂含量。
- **清理分级：**用清理筛除油茶籽中的残枝、枯叶等，磁选以去除铁质。清理后的油茶籽因颗粒大小不一，不利于脱壳，应通过圆筒分级筛进行分级，以获得较为均匀一致的籽粒，保证脱壳效率。
- **干燥：**要求油料的入榨含水率约6%-8%，因此，需对油茶籽作进一步干燥。选用链式平板烘干机进行干燥，干燥温度50-60℃。
- **脱壳：**由于油茶籽粒形状极不规则，脱壳选用撞击式破碎机。破碎时，油茶籽通过加速撞击到一个硬质表面，所产生的冲击导致壳体破碎，露出内核仁。
- **仁壳分离：**破碎后得到壳、仁和完整籽粒的混合物，通过两步分离，其中壳由气流除去，整籽则通过重力从仁中分离。整籽再返回，重新脱壳。分离后的油茶仁中仍需保留一定的壳，以获得较好的压榨性能，控制仁中含壳率在8%-10%。

产品工艺





- **过滤：**制取的毛油中一般含8%-10%的油脚，应迅速分离，以避免影响油品质量。
- **冬化：**冬化脱蜡过程分为结晶、养晶和过滤三步。首先，将过滤后的毛油在冷冻槽中冷却，然后，在结晶罐中养晶，再次，低速慢慢搅拌，并加入适量助滤剂分离蜡质。



- **低温冷榨：**采用专用的双螺杆榨油机，两根反向旋转的螺杆分上下水平布置在沿纵向大小孔径不等的“8”字形榨笼腔室内，在喂料段螺旋完全啮合而在主压榨段上不啮合，榨笼沿纵向分成4段不同滤油缝隙的排油区，出饼间隙通过手动螺旋机构在线可调。在榨油机的出饼端装有温度指示计。压榨时，先将油料缓慢喂入，通过控制喂料装置的变频控制器，调节输送螺旋的转速逐步加大喂料量，直到榨饼成型，此时榨油机处于正常运行状态。在冷榨过程中最大榨膛温度设定为70℃。

产 品 工 艺

- **精滤：**将冬化处理后的含蜡油料升温至10-15℃,泵送到压滤机进行过滤，除去蜡和助滤剂等细小杂质。
- **包装入库：**包装规格以5L容量为主，兼0.5L、1L、1.25L、2L 等产品。包装材料包括马口铁罐桶、复合纸瓶及聚脂（PET）瓶。

产品特点



茶油，是中国最古老的木本食用植物油之一，与橄榄油的脂肪酸组成、营养成分相似，被誉为“东方橄榄油”。《天工开物》中有记“山茶油，油味甚美”，唐代著名诗人李商隐有油茶赋“芳香滋补味津津，一瓯冲出安昌春。”的诗句。

产品特点



油茶是一种独特的木本油料树种，具有食用价值、药用价值和工业价值。茶油是一种纯天然绿色有机保健食用油，具有很高的营养价值，茶油中含有饱和酸、油酸、亚油酸、亚麻酸以及铁、锌、钙等对人体有益微量元素，能有效改善心脑血管疾病、降低胆固醇和空腹血糖、抑制甘油三脂的升高，被誉为“东方橄榄油”。油茶残渣还能制成香皂、洗手液等洗涤用品。

包装设计

便携母婴装



包装设计





谢谢观看

黔玉油茶开发有限公司

