ICS 67.200.10

X 14

|  |
| --- |
|  |

DB33

浙江省丽水市地方标准

DB XX/ XXXXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

初榨油茶籽油生产技术规范

Standards on processing techniques of pressing oil-tea camellia seed oil

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

|  |
| --- |
|  |
| （本稿完成日期：） |

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

丽水市市场监督管理局   发布

目  次

[前  言 II](#_Toc11922)

[1　范围 1](#_Toc7083)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc21262)

[3　术语和定义 1](#_Toc26186)

[4　原料采后处理 1](#_Toc8218)

[5　除杂 2](#_Toc30991)

[6　脱壳 2](#_Toc30769)

[7　破碎 2](#_Toc17724)

[8　蒸炒 2](#_Toc1397)

[9　压榨 2](#_Toc31404)

[10　过滤 3](#_Toc13714)

[11　储存 3](#_Toc16558)

[12　检验方法 3](#_Toc2471)

前  言

本文件按照GB/T 1.1―2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规定》的规定起草。

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识别专利的责任。

本文件由丽水市生态林业发展中心提出并归口。

本文件起草单位： 丽水市农林科学研究院、丽水市林业技术推广总站。

本文件主要起草人：.....。

本文件属首次发布。

初榨油茶籽油生产技术规范

1. 范围

本文件规定了初榨油茶籽油生产的原料采后处理、除杂、脱壳、破碎、蒸炒、压榨、过滤、储存的要求。

本文件适用于丽水市初榨油茶籽油生产。

1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 11765 油茶籽油

GB/T 35131 油茶籽饼、粕

GB/T 37917 油茶籽

1. 术语和定义

GB/T 11765 、GB/T 35131 以及GB/T 37917 界定的术语和定义适用于本文件。

1. 原料采后处理
   1. 采收

油茶果成熟后人工采收，不应损伤花蕾、折枝取果。

成熟标志：果皮光滑，色泽变亮，绒毛自然脱落。红皮类型的果实成熟时果皮红中带黄，青皮类型青中带白。种壳呈深黑色或黄褐色，有光泽，种仁白中带黄，呈现油亮。

* 1. 脱果蒲

油茶果采后及时晾晒，人工或机械脱果蒲。果实连续堆放时间不应超过7天，如遇阴雨天气，可在室内水泥地上摊晾。

* 1. 油茶籽干燥

脱去果蒲的油茶籽应及时自然晒干或机械干燥，干燥前应进行初步筛选，去除油茶果蒲、霉变粒及其他较大异物。

采用自然晒干的油茶籽宜在洁净的晒场，厚度应小于5cm,采用机械干燥的油茶籽中心温度不应超过60 ℃。干燥后的油茶籽相互碰撞时声音脆响，油茶籽仁用手掐不动或掐出油，油茶籽含水量宜控制在8%以下。

* 1. 贮存

常温贮存

合理堆放，散装高度不超过1m，袋装不超过6包高度，且堆成通风垛。

及时通风，散装油茶籽应经常翻动，以散发湿热。

加强巡查 适时注意油料堆内温度、水分变化。如发现油茶籽仁有发红趋势或现象，则应结束贮存，马上进行加工处理。

低温贮存

采用低温贮藏，温度宜控制在8 ℃以下。

1. 除杂

油茶籽压榨前应进行人工挑选、风选等方式除掉泥土、砂石、等无机物质和油茶果脯、籽壳、霉变粒等杂质。

1. 脱壳

脱壳为可选择程序。

采用油茶籽脱壳机脱去籽壳。

1. 破碎

采用螺旋压榨机榨油不需破碎。

采用液压压榨机榨油需破碎。采用油茶籽粉碎机将油茶籽碾碎成粉状。

1. 蒸炒

液压压榨机榨油前采用8.1操作。螺旋压榨机榨油前采用8.2操作。

* 1. 湿润蒸制

破碎后的物料进行湿润蒸制。通过水蒸气加热方式使物料中心温度达到80 ℃即可。

* 1. 加热干炒

采用炒锅对油茶籽进行加热炒制。炒制温度宜控制在180 ℃以下，炒制时间宜控制在50 min以内，炒制后的油茶籽仁中心呈褐色，油茶籽含水量宜控制在1%～3%。

1. 压榨

可采用液压压榨机或螺旋压榨机压榨。

* 1. 液压压榨机压榨

包饼

蒸制后的物料用食品级别的无纺布包好放入压榨机内。包饼要求：饼片结实耐压、受压均匀，饼的形状做成中间略高，四周边低。饼与饼之间放一块垫板隔开。装饼平稳整齐，不得歪斜。装饼数尽量多，装到末尾时，可施力预压一次，松开压力后，继续装满。

压榨

压榨过程中根据出油情况调整适宜的压力。要求：开始阶段出油快。先低压，后高压，而后稳定压力沥油。压力上升到最大工作压力时，需保证给予足够长的沥油时间，让油流尽。

* 1. 螺旋压榨机压榨

炒制后的物料进入螺旋榨油机物料入口进行压榨。压榨过程中根据出油情况控制合适的转速，榨膛温度宜在160 ℃以下，并注意出油和出饼情况。正常出油：即有大量油脂流出。正常油茶籽饼：饼成片状，略有弹性而坚硬，折之有脆声，表面无油渍，厚度控制在1 mm～3 mm。

1. 过滤

压榨后的油茶籽油通过油脂过滤机进行过滤。使用带有滤布的过滤机过滤时，滤布孔径需达到200目。使用离心过滤机或者其他精密过滤机时按照设备要求使用即可。

1. 储存

初榨油茶籽油应储存于特定的容器中，容器应清洁、卫生,不应与油脂发生化学作用而使油脂质量发生变化，容器应有良好的密闭性及足够的强度。

初榨油茶籽油应存放在洁净、阴凉、干燥及避光处，储存环境温度宜控制在25 ℃以下，不得与有毒、有害、有异味的物品同库存放。

1. 检验方法
   1. 油茶籽含水量检验：按GB 5009执行。