



# 苏州优耐特机械制造有限公司

SUZHOU UNITED MACHINE CO., LTD

地址：江苏省苏州市吴中开发区兴南路 100 号 邮编：215168

---

## 大豆分离蛋白生产工艺

---

公司电话：0512-65657076

公司传真：0512-65656443

公司网址：<http://www.szunited.com>

联系人：陈龙

手机：13776073140

邮箱：[chenlong5774@sina.com](mailto:chenlong5774@sina.com)



在生产大豆分离蛋白工艺方面，酸沉法工艺应用是最完善的，其主要工艺是：粉碎、萃取、分离渣乳、酸沉、凝乳分离、中和老化、杀菌干燥、检验包装等工序。

用于生产食用蛋白食品的大豆经过预处理后，浸出油料，提取脱脂豆粕和豆粉，然后在碱性溶液中将大豆蛋白质从豆粉中溶解出来，最后加酸使蛋白质凝集沉淀分离出来。

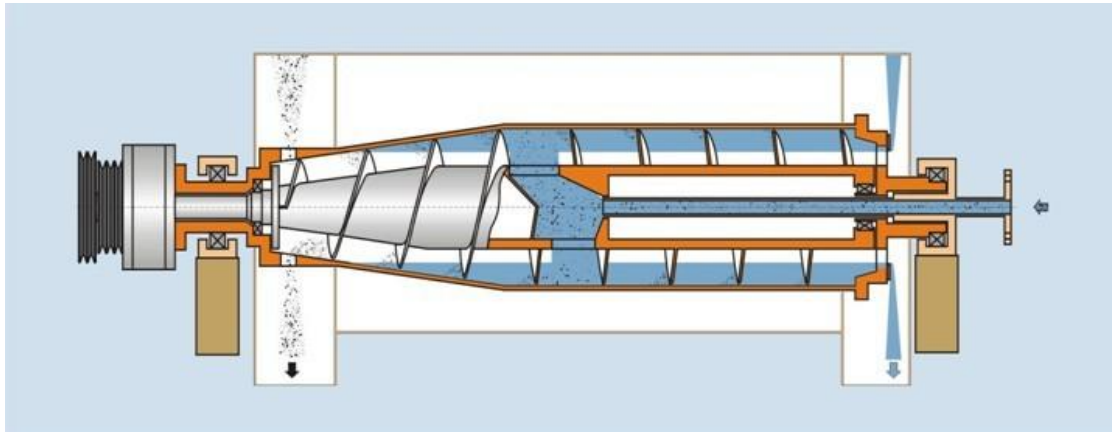
其中渣液分离是最关键的生产工序，目前普遍采用高转速卧螺离心机，来提高蛋白回收率，萃取后的溶液经卧螺离心机后可直接分离出豆渣和豆浆，根据工序条件又分为一次分离和二次分离。

凝乳分离的目的是将凝乳混合料液中的乳清、碳水化合物、盐类等可溶性部分分离去除，来提纯蛋白的质量，最后再进入水洗工序。

根据分离要求不同，可选择不同的离心机，包括固相浓缩脱水、液相澄清等卧螺离心机，我公司生产的卧螺离心机种类多，选择性强，可根据具体的生产处理量来选择不同的机型，根据客户的要求而设计。整个进料、分离、出料均是自动、连续、封闭的状态下完成。

卧螺离心机结构图：





大豆分离蛋白生产工艺流程：

