

T/AAGS

安徽省粮食行业协会团体标准

T/AAGS 018—2026

安徽好粮油 油茶籽油加工技术规范

The grain & oil products in Anhui—
Processing technical specifications of camellia seed oil

2026-04-20 发布

2026-05-01 实施

安徽省粮食行业协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》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。

本文件由国家粮食和物资储备局科学研究院提出。

本文件由安徽省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、安徽省粮油产品质量监督检测站、安徽职业技术大学、中储粮质检中心有限公司、安徽省华银茶油有限公司、安徽东旭大别山农业科技有限公司、安徽省粮食行业协会。

本文件主要起草人：罗凤莲、杨凯舟、郭玉垚、毛永荣、李洪芳、罗世龙、姜明珠、李可敬、陈伟、胡胜春、张丽、韩倩倩、姜佳佳、梅华。

公布日期：2026-04-22 下载时间：2026-04-22 16:00:57



全国团体标准信息平台

安徽好粮油 油茶籽油加工技术规范

1 范围

本文件规定了安徽好粮油油茶籽油加工的主要原辅料要求、加工要求、质量要求、包装、贮存与运输。

本文件适用于安徽好粮油油茶籽加工企业的油茶籽油生产加工。

2 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16629 植物油抽提溶剂
GB/T 17374 食用植物油销售包装
GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 44917 食用植物油散装运输卫生要求
T/AAGS 004 安徽好粮油 油茶籽油

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 主要原辅料要求

4.1 油茶籽

应符合 GB 19641 的规定。

4.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 生产用抽提溶剂

应符合 GB 16629 的规定。

4.4 食品工业用加工助剂

应符合 GB 2760 的规定。

5 加工要求

5.1 加工场所要求

应符合 GB 8955 和 GB 14881 的规定。

5.2 压榨
5.2.1 压榨工艺

压榨工艺流程如图 1。

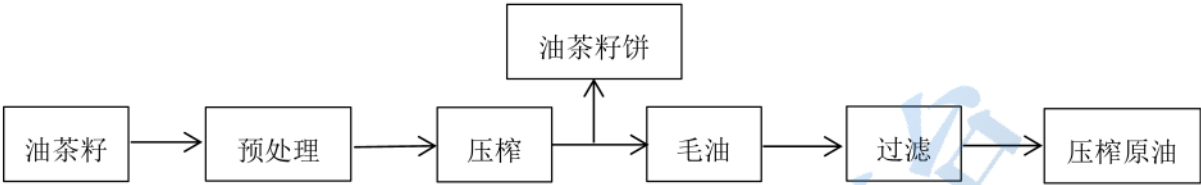


图 1 压榨工艺流程

5.2.2 压榨技术
5.2.2.1 预处理

采用鼓风机等方式进行除杂；使用分选设备或人工挑选进行分选，去除霉变籽、干瘪籽等；将分选合格的油茶籽进行低温烘干，温度 $\leq 70^{\circ}\text{C}$ ，水分含量干燥至 8%~12%进行储存。

5.2.2.2 压榨

采用螺旋榨油机或液压榨油机进行榨油，螺旋压榨温度不高于 120°C ，螺旋或液压压榨后的油茶籽饼中含油率应小于 10%。

5.2.2.3 过滤

采用自然沉降或机械过滤至原油中不溶性杂质含量 $\leq 0.2\%$ 。

5.3 浸出
5.3.1 浸出工艺

浸出工艺流程如图 2。

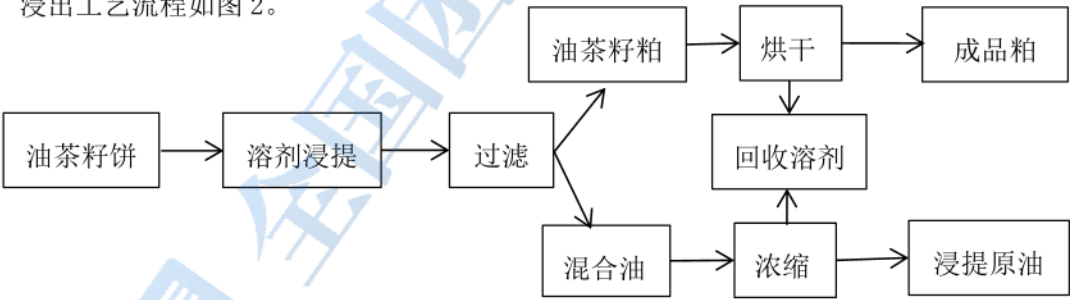


图 2 浸出工艺流程

5.3.2 浸出技术
5.3.2.1 溶剂浸出

将 5.2.2.2 压榨后得到的油茶籽饼采用溶剂浸出，浸出溶剂应符合 GB 16629 的规定要求。

5.3.2.2 过滤

溶剂浸提后经过滤装置分离得到油茶籽粕和混合油。

5.3.2.3 烘干

将油茶籽粕烘干，回收溶剂。

5.3.2.4 浓缩

将混合油进行浓缩，回收溶剂，脱溶温度最高不超过 80℃。

5.3.2.5 浸出原油

浸出原油中的溶剂残留量≤100mg/kg。

5.4 精炼

5.4.1 精炼工艺

精炼工艺流程如图3。

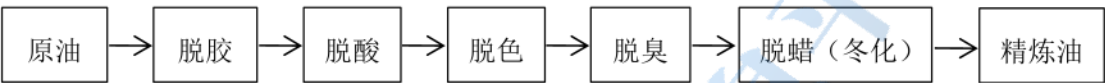


图3 精炼工艺流程

注：提倡适度精炼，精炼工艺流程可根据原油品质及产品定位要求按需采用。

5.4.2 精炼技术

5.4.2.1 脱胶

加入原油质量 10% 的热水或热盐水（热水温度 80℃~90℃，NaCl 含量 1%~3%），搅拌使油水充分混合，静置或离心分离。

5.4.2.2 脱酸

酸价（以 KOH 计）超过 1 mg/g 的脱胶油进行脱酸，酸价（以 KOH 计）不超过 1 mg/g 的脱胶油可不进行脱酸工序。

根据原油实际酸价，理论加碱量（以 NaOH 计）按公式（1）计算：

$$X = 0.731 \times A \times B \cdots \cdots (1)$$

式中：

X——理论加碱量，单位为克（g）；

A——原油的质量，单位为克（g）；

B——酸价，单位为毫克每克（mg/g）；

0.713——氢氧化钠的分子量与氢氧化钾的分子量之比。

注：实际加碱量，应超过理论加碱量0.05%~0.25%。应控制脱酸后油脂含皂量≤0.03%。

5.4.2.3 脱色

加入原油质量 2%~5% 活性白土或原油质量 0.2%~0.5% 活性炭充分混匀，趁热过滤。脱色温度宜控制在 80℃~110℃，脱色时间宜控制在 30min~60min。

5.4.2.4 脱臭

对油茶籽油进行真空脱臭，脱臭真空度1mmHg~4mmHg，脱臭温度不宜超过240℃，脱臭时间80min~120min。

5.4.2.5 脱蜡（冬化）

对脱臭后的油进行冷却至冬化温度-2℃~6℃，养晶36 h~72 h，过滤获得精炼油。

6 质量要求

成品油应符合T/AAGS 004规定。

7 包装

产品销售包装应符合GB 28050和GB/T 17374规定。

8 贮存与运输

产品应贮存于卫生、阴凉、干燥及避光处。不得与有毒、有害、有异味的物品同库存放。运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染。散装油运输应符合GB 44917规定。

