



CÔNG TY TNHH THIẾT BỊ THỰC PHẨM PHÁP VIỆT

**HỆ THỐNG CHIẾT XUẤT CHÂN KHÔNG PVF
ỨNG DỤNG TRONG SẢN XUẤT DƯỢC PHẨM,
THỰC PHẨM, MỸ PHẨM**

**TRÌNH BÀY: Đào Thanh Khê
(Trường Đại học Công Thương Tp.HCM)**

Nội dung trình bày

I. GIỚI THIỆU VỀ CHIẾT XUẤT DƯỢC PHẨM, THỰC PHẨM, MỸ PHẨM

II. GIỚI THIỆU VỀ CHIẾT XUẤT

III. QUY TRÌNH CHIẾT XUẤT THẢO DƯỢC

IV. CHIẾT XUẤT TRÊN MÁY CHIẾT XUẤT CHÂN KHÔNG PVF

V. LỌC CAO ÁP PVF

VI. CÔ ĐẶC CHÂN KHÔNG – CÔ ĐẶC THU HỒI DUNG MÔI

VII. MỘT SỐ SẢN PHẨM

I. GIỚI THIỆU VỀ CHIẾT XUẤT DƯỢC PHẨM

CÁC LOẠI THẢO DƯỢC CÓ THỂ CHIẾT XUẤT:

- ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO,
- TÍA TÔ
- NẤM LINH CHI
- DIỆP HẠ CHÂU ...

THU CÁC HOẠT CHẤT QUAN TRỌNG



I. GIỚI THIỆU VỀ CHIẾT XUẤT THỰC PHẨM

CHIẾT XUẤT SÂM NGỌC LINH, SÂM BỐ CHÍNH, ĐĂNG SÂM, SÂM ĐƯƠNG QUY, SÂM ĐẤT,...CUNG CẤP HƯƠNG LIỆU, CHẤT TẠO MÀU, CHẤT CHỐNG OXI HÓA

CHIẾT XUẤT CÁC LOẠI HẠT NHƯ HẠT CÀ PHÊ, HẠT CACAO, HẠT HƯƠNG DƯƠNG,...CHIẾT XUẤT ĐỂ TẠO RA CÁC SẢN PHẨM ĐỒ UỐNG, THỰC PHẨM

CHIẾT XUẤT CÁC LOẠI CỦ NHƯ CỦ NGHỆ, CỦ GỪNG, CỦ HÀNH, CỦ CẢI ĐƯỜNG,...DÙNG ĐỂ CHIẾT XUẤT TẠO RA GIA VỊ, HƯƠNG LIỆU

CHIẾT XUẤT CÀ CHUA, CÀ RỐT, BƠ, HÀNH TÂY, CÚC TÂY, CỎ MẠ,...CHIẾT XUẤT RA CÁC CHẤT TẠO MÀU CUNG CẤP CÁC LOẠI BỘT MÀU THỰC PHẨM



I. GIỚI THIỆU VỀ CHIẾT XUẤT MỸ PHẨM

CHIẾT XUẤT CÁC LOẠI DẦU NHƯ DẦU BƠ, DẦU GẮC, DẦU GẠO, DẦU NEEM,...CUNG CẤP CÁC HOẠT CHẤT CHO LÀN DA VÀ TÓC

CHIẾT XUẤT CÁC LOẠI THẢO MỘC NHƯ BỒ KẾT, BỒ HÒN, NHA ĐAM, LÁ BẠC HÀ, TRÀ XANH,...CUNG CẤP DƯỠNG CHẤT CHO DA, TÓC, CHẤT KHÁNG KHUẨN



II. GIỚI THIỆU VỀ CHIẾT XUẤT

Chiết xuất là một quá trình dùng dung môi để hòa tan các chất có trong sâm và dược liệu. Mục đích lấy được các thành phần dưỡng chất, dược chất có trong sâm và dược liệu để đưa vào sản xuất sản phẩm.

PHƯƠNG PHÁP CHIẾT XUẤT

NẤU BẰNG NƯỚC

NGÂM TRONG DUNG MÔI

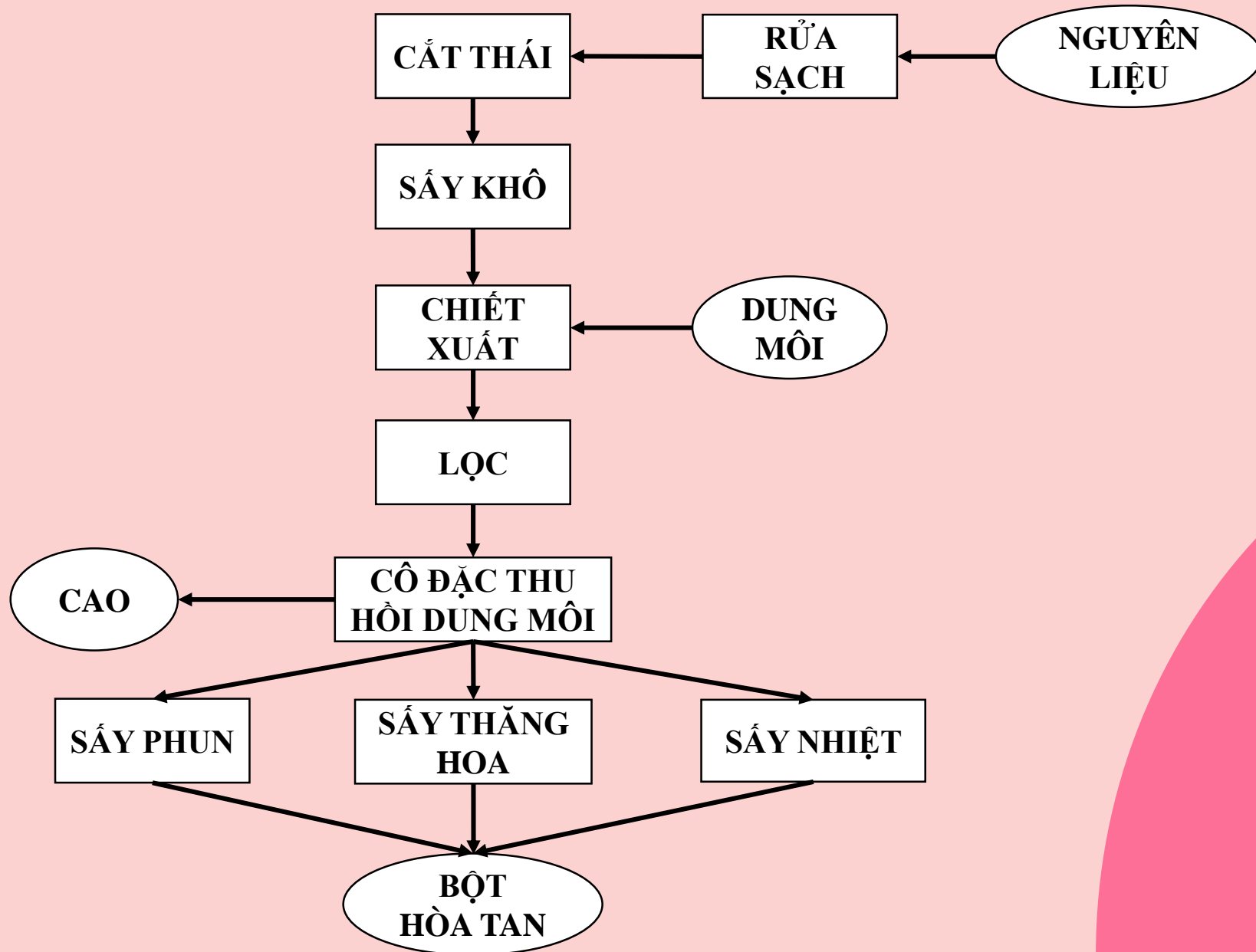
CHIẾT XUẤT SIÊU ÂM

CHIẾT XUẤT CHÂN KHÔNG

SO SÁNH CÁC LOẠI CHIẾT XUẤT

CHIẾT XUẤT THƯỜNG	CHIẾT XUẤT CHÂN KHÔNG PVF	CHIẾT XUẤT SIÊU ÂM
<ul style="list-style-type: none"> - Thử nghiệm 5kg ĐTHT khô + 30 lít nước, nhiệt độ chiết 60 độ, thời gian chiết trên 8 giờ. Độ Brix = 6 	<ul style="list-style-type: none"> - Thử nghiệm 5kg ĐTHT khô + 30 lít nước, nhiệt độ chiết 60 độ, thời gian chiết 1,5 giờ. Độ Brix = 9 	<ul style="list-style-type: none"> - Thử nghiệm 5kg ĐTHT khô + 30 lít nước, nhiệt độ chiết 60 độ, thời gian chiết 1,5 giờ. Độ Brix = 7
<ul style="list-style-type: none"> - Lượng điện tiêu thụ cao 	<ul style="list-style-type: none"> - Lượng điện tiêu thụ thấp 	<ul style="list-style-type: none"> - Lượng điện tiêu thụ cao
<ul style="list-style-type: none"> - Nhiệt độ chiết xuất cao 50°C-100°C 	<ul style="list-style-type: none"> - Nhiệt độ chiết xuất từ 40°C-85°C 	<ul style="list-style-type: none"> - Nhiệt độ chiết xuất từ 50°C-100°C
<ul style="list-style-type: none"> - Biến đổi màu, mùi vị, thành phần 	<ul style="list-style-type: none"> - Giữ được màu, mùi vị, thành phần 	<ul style="list-style-type: none"> - Biến đổi màu, mùi vị, thành phần ở nhiệt độ cao
<ul style="list-style-type: none"> - Hệ thống hở nên môi trường làm việc nóng nực, nhiều hơi ẩm 	<ul style="list-style-type: none"> - Hệ thống kín, môi trường làm việc sạch sẽ, phù hợp với tiêu chuẩn GMP, HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> - Môi trường làm việc nóng tần số siêu âm cao ảnh hưởng đến sức khỏe người vận hành
<ul style="list-style-type: none"> - Thiết bị nóng, dễ cháy nổ 	<ul style="list-style-type: none"> - Thiết bị inox 304 bền bỉ, an toàn, đơn giản dễ vận hành, dễ vệ sinh 	<ul style="list-style-type: none"> - Thiết bị khó kiểm soát, dễ hư hỏng, chi phí sửa chữa cao

III. QUY TRÌNH CHIẾT XUẤT THẢO DƯỢC





Cho nguyên liệu vào túi



Cho các túi nguyên liệu vào nồi chiết



Cho dung môi vào nồi chiết



Dịch chiết đã chiết xong



Tháo dịch sau chiết



**Vật liệu co bóp, trương
phồng khi chiết xuất**

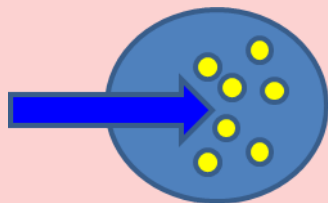


**Cài đặt chương trình
chiết xuất**

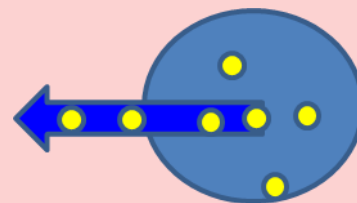
IV. CHIẾT XUẤT TRÊN MÁY CHIẾT XUẤT CHÂN KHÔNG PVF

Chiết xuất dược liệu bằng **máy chiết xuất chân không PVF** là một phương pháp chiết xuất dùng áp suất chân không ở nhiệt độ thấp, giảm thời gian chiết xuất, tăng nồng độ dưỡng chất và dược chất.



Mô tả phương pháp:



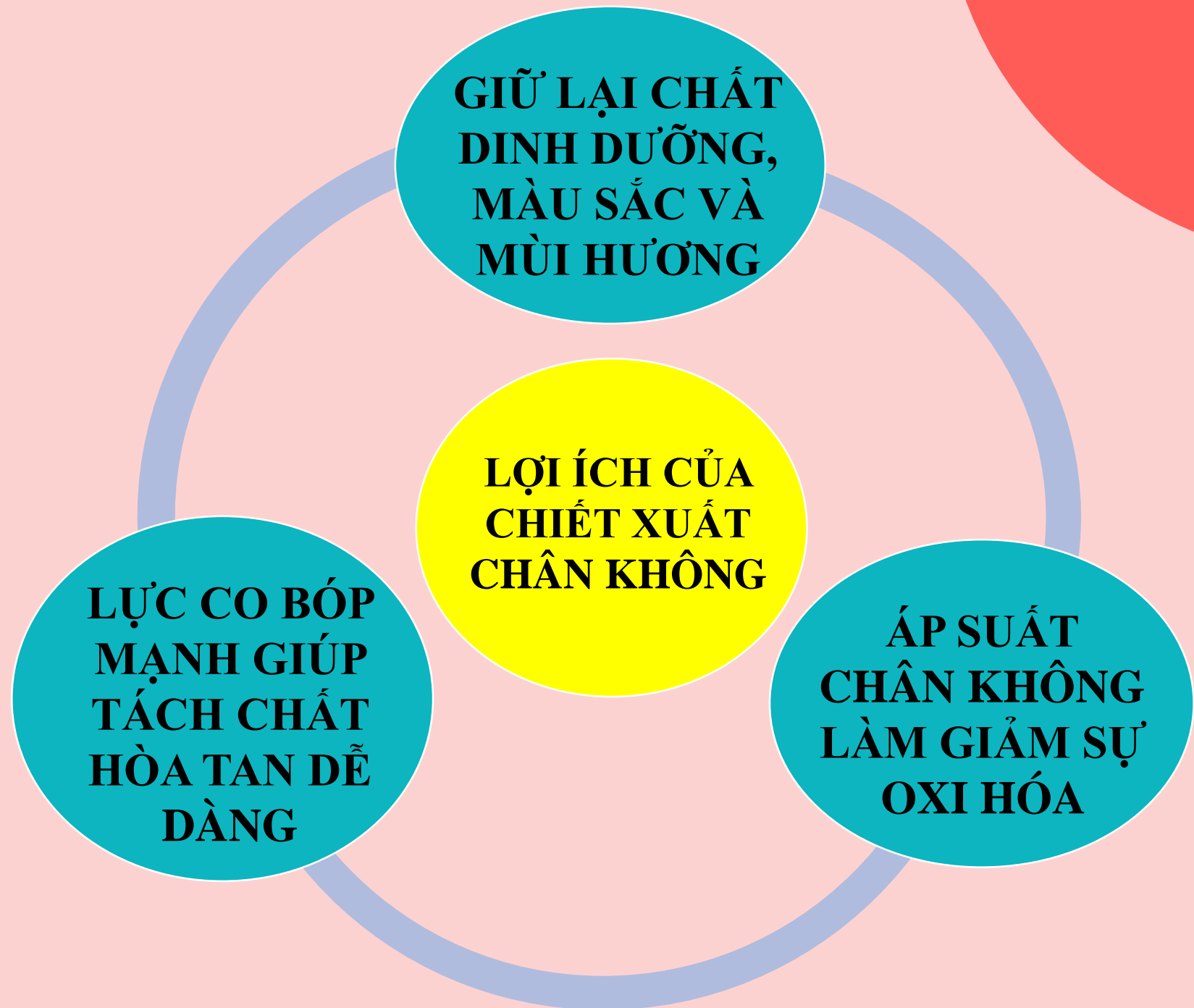
Áp suất khí quyển



Áp suất chân không

	Dung môi
	Các chất có thể chiết xuất

LỢI ÍCH



KHẢ NĂNG HOẠT ĐỘNG VÀ ỨNG DỤNG



MÁY CHIẾT XUẤT CHÂN KHÔNG PVF

- Thẩm dung môi nhanh
- Dễ tách chất dinh dưỡng
- Nhiệt độ chiết xuất thấp 40°C-85°C
- Thời gian chiết dưới 2 giờ
- Dễ vận hành, tự động hóa hoàn toàn
- Hệ thống kín, không bay mùi
- An toàn, không cháy nổ
- Dễ sửa chữa và bảo hành



V. LỌC CAO ÁP PVF

Dung dịch sau khi chiết xuất có lẫn các phần cặn, bã dược liệu không hòa tan, cần phải lọc trong để loại bỏ các phần này

- Loại bỏ cặn, bụi, vi sinh vật
- Lõi lọc 0.1, 0.2, 0.5 μm , 1 μm , 5 μm , 10 μm ,...
- Kích thước phù hợp với lõi lọc
- Lọc được hệ nước và dung môi
- Nhỏ gọn, dễ sử dụng, dễ tháo lắp
- Dễ sửa chữa và bảo hành



VI. CÔ ĐẶC CHÂN KHÔNG – CÔ ĐẶC THU HỒI DUNG MÔI

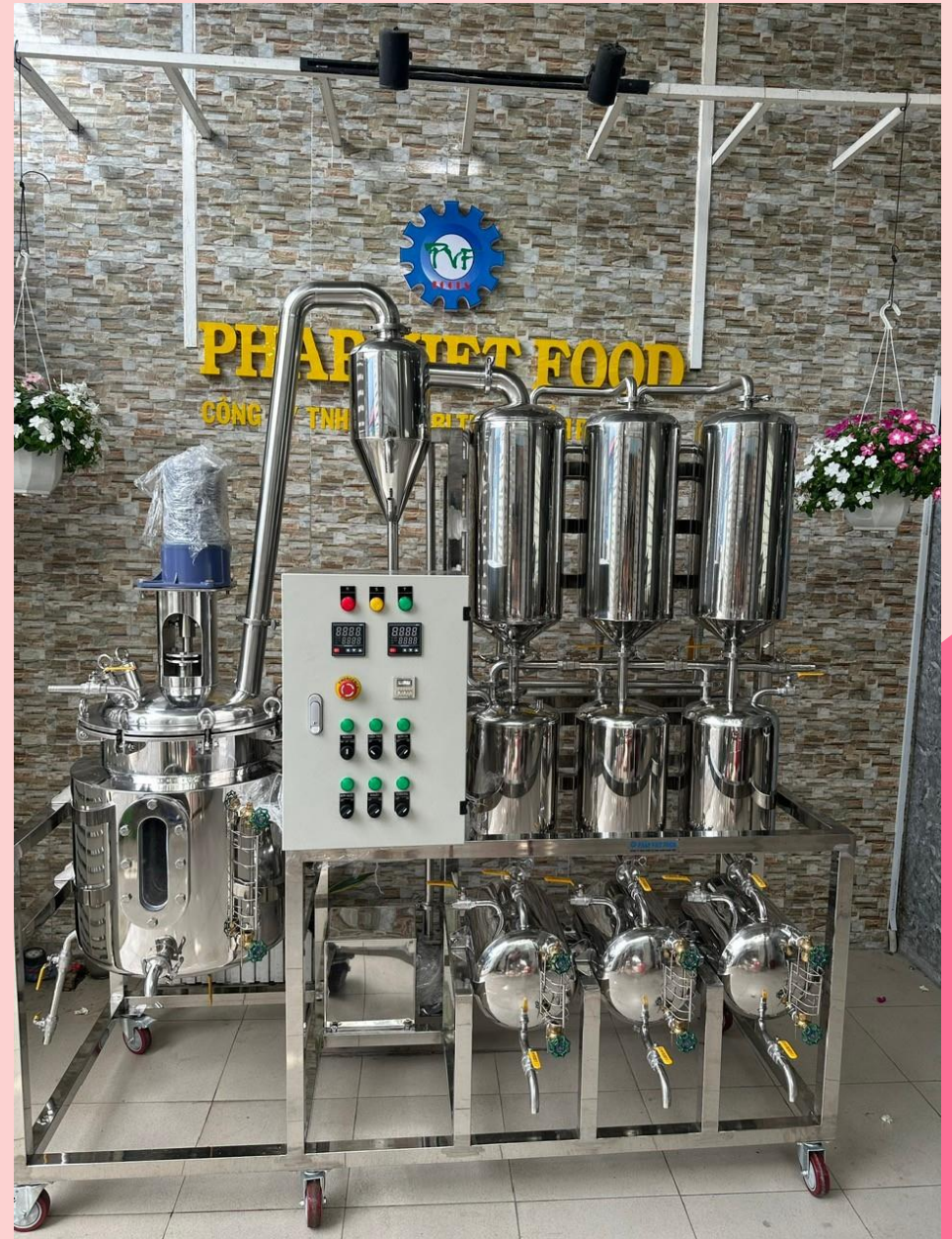
Thiết bị cô đặc – cô đặc thu hồi dung môi có mục đích để tách dung môi ra khỏi dung dịch chiết, làm tăng nồng độ dung dịch hoặc loại bỏ dung môi.



MÁY CÔ ĐẶC CHÂN KHÔNG



MÁY CÔ ĐẶC THU HỒI DUNG MÔI



PHIM QUY TRÌNH CHIẾT XUẤT VÀ CÔ ĐẶC SÂM



QUY TRÌNH LỌC VÀ CÔ ĐẶC THU HỒI DUNG MÔI



VII. MỘT SỐ SẢN PHẨM



CAO BA KÍCH



CAO ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO



CHIẾT XUẤT TRÀ KHÔNG



KẸO SÂM



BỘT SÂM SẤY PHUN



BỘT TRÀ SẤY PHUN

CẢM ƠN QUÝ VỊ ĐÃ LẮNG NGHE

