

# 猪血加工设备 血旺生产线 鸭血豆腐加工设备

产品名称	猪血加工设备 血旺生产线 鸭血豆腐加工设备
公司名称	诸城市益众机械有限公司
价格	29000.00/台
规格参数	品牌：:益众机械 型号:1000L 材质:SU304不锈钢
公司地址	山东省潍坊诸城市龙都街道办事处郝家村工业园
联系电话	13589197825

## 产品详情

常见的血旺为鸭血、鸡血、猪血制作而来。血旺可以直接吃也可以搭配其他的食材进行二次烹饪。血豆腐是最理

想的补血佳品之一，在日本和欧美国家的食品市场上出现的以动物血为原料的香肠、点心等很受消费者的青睐。

在国内，人们喜欢用血豆腐制作菜肴，称之为“液体肉”。

云南特产血豆腐生产线加工工艺流程：

血豆腐的工艺制作流程一般要经过以下几个步骤：

采血 过滤 配料 脱气 装盒 凝固 灭菌 检验 成品入库

采血：经过检疫合格的猪、鸭方可上屠宰生产线，用空心刀将全血收集在标有编号的容器内，该容器中事先加入

一定数量的抗凝剂，定量混合后放入4~10℃冷库备用，记明容器中血液与猪的对应编号。待肉检完毕，确认无病

害污染后方可加工。如其中某只猪肉检验不合格，含有该猪血液的容器中的全部血液要求废弃不用，并按要求做

无害化消毒处理。另外，容器不可过大，以便于血液及时降温保存。

采血前先在集血桶内加入少许水和0.2%~0.5%的动物血浆抗凝剂搅拌均匀。采血过程中每5-10分钟搅拌

一次，顺

向搅拌。血采好后，用冷布或纱布作成的漏斗过滤一次。过滤和脱气：降温后的血液经过双联过滤器过滤，除去

少量凝块，与一定浓度的食盐溶液混合，放入脱气罐进行真空脱气。脱气温度40℃，真空度-0.08 ~ -0.09 MPa，

时间约5分钟。

配料装盒：向脱气后的血料加入活化剂，再加入水、盐以及相关的添加剂，搅拌均匀并很快装入盒内，使之在15

分钟内自然凝固。

一般要求入锅前先加水、加盐，每桶血加1 ~ 1.3壶水，盐8两，升温至36 ~ 38℃左右，通过搅拌，将盐溶化。

封盒：血料在盒中凝固，把盒边缘沾有的血料擦干净，即可用热封机封盒。检查封好后灭菌。

高温灭菌：猪血、鸭血要求高温高压杀菌，一般的要求使用121℃水浴杀菌方式，杀菌时间要在15 ~ 30min左右，

冷却时进行反压操作。

检验：灭菌后的产品经检验无破损、无漏气、无变形，同时送检化验室进行相关的菌落数检验，检验合格后方可

入库

设备构成：整套血豆腐生产线主要由搅拌型采集桶、冷藏罐、过滤器、搅拌罐、包装机、高温杀菌锅等设备组成

。

搅拌型采集桶：将0.2% ~ 0.5%的动物血浆抗凝剂加入到搅拌型采集桶中，把血浆通过导流槽引入桶内，开机搅拌

直到采集完成。

结构特点：集血桶整体采用SUS304不锈钢制作，采用内外抛光技术处理，外形工艺美观，清洗方便，密封、质量

可靠，可根据客户要求制作成单层、带保温形式（保温桶）、带出料口阀门三种。

主要优点：该产品全SUS304不锈钢制作，产品强度高，经久耐用。集血桶外表面采用了抛光处理，美观大方。

桶口使用了食品级硅胶密封圈进行密封，符合安全卫生需求。

冷藏罐：血浆采集完成后，需要放到冷藏罐中进行低温冷藏，一般要求低温4℃，冷藏时间3 ~ 15小时。

结构特点：冷藏罐整体采用SUS304不锈钢制作，采用内外抛光技术处理，外形工艺美观，清洗方便，密封、质量

可靠。采用双层冷藏降温技术和自动测温控温技术，确保温度平衡。

采用聚胺氨材料发泡保温。

过滤器：降温后的血浆必须通过过滤器，将血浆中的凝结血块、杂质等过滤出来。

结构特点：过滤器整体采用SUS304不锈钢制作，采用内外抛光技术处理，外形工艺美观，清洗方便，密封、质量

可靠。采用多层过滤技术，确保将血浆中的血块、杂质等完全过滤出来。

过滤器有单体式过滤器、双联式过滤器、多联式过滤器等多种形式。

脱气罐：脱气罐是用来给猪血、鸭血进行脱气处理的设备。将猪血、鸭血放入脱气罐进行真空脱气，脱气温度40

，真空度-0.08 ~ -0.09MPa，时间约5分钟。

结构特点：

脱气罐整体采用SUS304不锈钢制作，采用内外抛光技术处理，外形工艺美观，清洗方便，密封、质量可靠。使用

大功率真空泵帮助产品脱气，得到高质量高品质的产品。

包装机：猪血、鸭血使用的包装机一般建议使用拉伸膜式包装机。考虑到客户产量和投资成本问题，也可以选择

盒式真空包装机，根据产量大小，盒式真空包装机又分为连续式和单盒式真空包装机两种。

高温杀菌锅：用最简单的术语，杀菌锅是一种密闭的、加压的加热容器，用于对容器内的产品进行高温高压灭菌

。杀菌锅在工作的时候，锅内是加压的，因此传递温度的热量大大高于沸水。系统使用某种介质（称为加热介质

或杀菌介质）作为向产品传递热量的工具，用于锅内的介质包括饱和蒸汽、热水（容器全部浸没在水中、水喷雾

或水喷淋）和蒸汽/空气混合物。

标题：全套鸭血设备 鸭血块加工设备 鸡鸭鹅血豆腐设备厂家

全套鸭血设备，鸭血块加工设备，鸡鸭鹅血豆腐设备厂家要说起哪里的毛血旺正宗，那不得不说的就是重庆了，

那里的毛血旺吃起来够辣够美味。要说长时间不联系的朋友，增进感情的好方式就是一起去吃一顿酸辣的鸭血粉

丝汤了。鸭血块加工设备血豆腐来滋养肝阴肝气属阳，肝血属阴，如果肝气生发得太多，阳亢了，阴就不足了。

毛血旺在冬天的菜馆里是很受欢迎的一道菜，大家围在一起，吃起来很热闹鸡鸭鹅血豆腐设备厂家。

全套鸭血设备加工工艺流程：

## 一、工艺流程

采血过滤脱气配料装盒凝固灭菌检验成品入库。

一、采血过滤 1、采血前先在桶内加入抗凝剂适量，水一壶。

血豆腐加工设备2、采血过程中每5-10分钟搅拌一

次，顺向搅拌。 3、血采好后，用冷布或纱布作成的漏斗过滤一次后入锅。

二、搅拌升温、脱气、脱味、灌装

1、入锅前先加水、加盐，每桶血加11.3壶，盐8两，升温至（36摄氏度38摄

氏度左右），将盐溶化。血豆腐设备

2、将血倒入搅拌，温度36摄氏度38摄氏度即可（抽入脱气罐后，搅拌锅立

即涮洗）。 3、将血抽入脱气罐内，打开排气阀至0.06（

低） 4、灌盒、加凝固剂，一壶一般3540mg，但特殊的

也需看情况加入，灌盒要满平，不得洒到盒边上，速度要快，盒面发现有血沫要用勺子捞出来，发现盒内量小应

适当加入。

三、封口、打码、装车、入杀菌锅

1、把日期码排好，装好。鸭血块加工设备2、封口时需要把封口用的封纸摆平

，松紧要适中，随时调试。 3、封口后装到盘

特点罐壁采用先进的蜂窝米勤板蒸发器直接与牛奶换热制冷。 2.制冷压缩机进口美国泰康或法国美优乐全封闭压

缩机组和进口膨胀阀及电磁阀装有可靠的中点保护器，不会因过载或系统故障而烧坏压缩机。 3.罐体全部采用

SUS304不锈钢制成，带有加压自动旋转清洗CIP喷淋头及自动搅拌装置。 4.保温层采用聚氨酯发泡，绝热性能好

鸡鸭鹅血豆腐设备厂家。

全套鸭血设备制冷罐参数：

产品型号: 500立式

外形尺寸: 1800\*1100 \*1650mm

机组功率: 3P 1台

总功率: 2.6KW鸭血块加工设备

制冷量：6000大卡/小时

制冷工质：R2

保温性能（温度）： 1 /3h

搅拌机功率：0.75KW

电压：三相 380V/50Hz鸡鸭鹅血豆腐设备厂家。

血豆腐生产线，现在一些屠宰场都把血源做成散装的或者是的盒装的血豆腐，看起来普普通通的一块血豆腐，但

是其中的营养物质都是非常好的，尤其是血中含有的铁元素，这种微量元素是无法同其他食物中获取的，所以血

豆腐后期的发展市场是巨大的。

1、采血：经过检疫合格的猪方可上屠宰生产线，用空心刀将全血收集在标有编号的容器内，该容器中事先加入一

定数量的抗凝剂，定量混合后放入4-10冷库备用，记明容器中血液与猪的对应编号。待肉检完毕，确认无病害污

染后方可加工。如其中某只猪肉检验不合格，含有该猪血液的容器中的全部血液废弃，并按要求做无害化消毒处

理。另外，容器不可过大，以便于血液及时降温保存。

2、过滤和脱色：降温后的血液经过20目筛过滤，除去少量凝块，与一定浓度的食盐溶液混合，放入脱气罐进行真

空脱气。脱气温度40，真空度0.08-0.09MPa，时间约5min。血豆腐加工设备，

3、配料装盒：向脱气后的血料加入凝血因子活化剂，搅拌均匀并很快装入盒内，使之在15min内自然凝固。

4、封盒：血料在盒中凝固，把盒边缘沾有的血料擦干净，即可用热封机封盒。检查封好后灭菌。

5、灭菌：杀菌式：水杀菌 15-30，反压冷却/121。

6、检验：灭菌后的产品经检验无破损、无漏气、无变形，方可入库。

血豆腐加工的全部工艺是什么？盒装的血豆腐采血—贮存—过滤—配料—真空脱气—灌装凝固—高温杀菌—产品

入库，不要看整个流程非常的麻烦，其实用到的设备可以说是非常的简单。

1、采血：如果是加工屠宰场生产的话可以用真空刀进行采血，如果本身带有沥血槽设备也可以不用真空刀采集设

备，原理都是相通的，另外还需要若干个采血桶将血进行收集降温，并加入抗凝剂跟食用盐。

2、贮存：采集完的血需要进入冷藏灌进行降温储存，并进行搅拌，方便进行下一步加工，温度控制在0-6。

3、过滤：猪血采集中含有少量的猪毛、血块等杂志，在加工过程中需要过滤出来，您需要一个双联过滤器。

4、配料：过滤完的血需要进入配料罐进行加水、加淀粉、等少量增稠剂进行配料，来增加兑水后血液的粘稠度以

增加口感。

特点：

(1) 优化工艺过程，降低硬件成本，提高使用性能。

(2) 自动化程度较高，随机因素少，提高工作效率。

(3) 人员数量减少，劳动强度分配合理。

(4) 布局简洁美观，物流通道顺畅，占地面积小。

(5) 根据定做方提供的车间平面图，设计出相应的车间设备布置规划图，尽量提高空间的使用效率，做到合理、

经过检疫合格的猪、鸭方可上屠宰生产线，用空心刀将全血收集在标有编号的容器内，该容器中事先加入一定数

量的抗凝剂，定量混合后放入4~10 冷库备用，记明容器中血液与猪的对应编号。待肉检完毕，确认无病害污染

后方可加工。如其中某只猪肉检验不合格，含有该猪血液的容器中的全部血液要求废弃不用，并按要求做无害化

消毒处理。另外，容器不可过大，以便于血液及时降温保存。

采血过程

1) 采血前先在集血桶内加入少许水和0.2%~0.5%的动物血浆抗凝剂搅拌均匀。

2) 采血过程中每5-10分钟搅拌一次，顺向搅拌。

血采好后，用冷布或纱布作成的漏斗过滤一次。

血豆腐的营养价值很高可以做到补血、清肠的作用。很多动物血都可以做成血豆腐例如鸡血、猪血和鸭血，在其

营养价值上都相差无几。但是物以稀为贵，鸭血在价格上要比其他的贵一些。动物血经过加工后制成血豆腐，加

入作料进行二次烹饪便可以直接食用。而我公司生产的血豆腐生产线可以很好的将原血制成血豆腐，不仅安全卫

生而且还可根据要求选择大小型号。

售后服务：

本店所有产品都是厂家直销，质量有保障。如有型号等问题请即时询问客服。您下单后我们会根据您的需要为您

生产，有相关销售人员和您及时沟通联系，保证货物安全，准时到达您手中。产品出现任何质量问题，我们保证

无条件退货若商品没有质量问题，是因为贵方的种种原因，我们有权拒绝退换物流到货后请当场开箱验货，如果

再签收过程中发现丢件、损坏等问题，请勿签收，速与我们联系，我们会及时帮你退换，如若签收成功出现问题

本公司概不负责