

血豆腐生产线价格|血豆腐全套加工设备|全自动猪血旺加工工艺

产品名称	血豆腐生产线价格 血豆腐全套加工设备 全自动猪血旺加工工艺
公司名称	诸城市益众机械有限公司
价格	34700.00/台
规格参数	
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

血豆腐生产线价格|血豆腐全套加工设备|全自动猪血旺加工工艺，对于屠宰行业来说，猪血、鸭血基本上就是下

脚料，不是被排放掉就是卖给别的厂家，但是今年要求比较严，卖出去的血都是责任制，在加工过程中如果出现

了任何问题还是供血厂家的责任，只有使用设备加工才能达到环评的要求，而且干净卫生。其实屠宰厂家自己就

可以上一套血豆腐的加工设备，这样又能增加赚钱的机会，关于设备方面的话是根据客户的需求来搭配的，因为

客户制作血豆腐的工艺不同，所需设备肯定也不一样啦。

血豆腐生产线价格工艺的制作流程先要暂存罐-制冷罐-过滤-混料-脱气-灌装-封口-切割-之后就可以装盘放到杀

菌锅里了。首先放在暂存罐的时候需要加抗凝剂，可以有效的防止血液凝固，然后搅拌过滤，之后放到制冷罐里

防止血液还没加工完就变质，然后在进行经过滤，把之前过滤没有过滤到的毛发，血块等杂质再经过滤一遍。然

后进入到混料罐又叫做冷热缸血豆腐全套加工设备多少钱，升温到常温加工，把血和水混成1:1的比例，这个步骤

就需要加淀粉了，或者加卡拉胶也可以，增加血的韧性。脱气就需要用到脱气罐把气泡抽出来，这样做

得血豆腐

表面很光滑，如果您喜欢那种带孔的血豆腐那这个步骤就可以省略了，之后就可以灌装了，灌装机有两个料斗，

一个放凝固剂另一个就可以装血。血豆腐全套加工设备多少钱灌装好之后就可以用喷码机喷码了，加热后封口，

切割之后装盘就可以放到杀菌锅了，检验好之后就是成品的血豆腐了。

血豆腐生产线价格血豆腐的加工流程：

暂存搅拌--制冷--过滤--混料--脱气--灌装。

血豆腐生产线操作要点

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。血豆腐生产线待肉检完毕,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、暂存搅拌罐：全自动血豆腐生产线价格带有搅拌装置，防止后续加工过程中血液凝固，可在此环节加抗凝剂。

3、制冷：打入制冷罐4度冷藏，防止血液在后续加工过程中变质。

4、血豆腐全套加工设备多少钱过滤和脱气:降温后的血液经过40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,脱气的主要目的为了把物料

当中的气泡抽出去，在灌装后血豆腐会非常光滑。

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。