

花生奶豆奶杏仁露植物蛋白饮料生产线设备厂家 可定制

产品名称	花生奶豆奶杏仁露植物蛋白饮料生产线设备厂家 可定制
公司名称	张家港市美伦达饮料机械制造有限公司
价格	389999.00/台
规格参数	工作原理:常压 外形尺寸:2800 × 1800 × 规格:XGF32-32-10
公司地址	张家港市乐余镇常丰村同心路1号
联系电话	15262309513

产品详情

豆奶生产设备 豆奶饮料生产线 豆奶生产成套设备 豆制品加工设备主要由水处理、储水罐、胶体磨、浆渣分离机、配料缸、过滤器、离心泵、均质机、UHT超高温瞬时灭菌机、真空脱气机、灌装机、杀菌锅等组成。

适合豆奶的包装有PLC自立袋包装、液体软包装、一次性杯包装、PET瓶包装等。

1、将大豆加入3倍重量的水浸泡。浸泡时间视水温而定，水温10℃以下，浸泡10-12h(小时)；水温10-25℃，一般浸泡6—10h(小时)；除上面的方法外，也可用浸泡水加热的方法来缩短浸泡时间，但水温不可超过60℃。浸泡水中可加入适量的碳酸氢钠，这样可以缩短浸泡时间，并能较好地脱除大豆中的色素，增加豆奶的乳白度，提高均质效果，还有助于除去低聚糖和加速蛋白酶抑制因子钝化，改善豆奶风味。

2、采用80℃以上热水，其中添加0.25%的碳酸氢钠，水量为大豆干重的8-10倍。用分离式磨浆机进行磨浆，使浆液和豆渣分离。

3、豆奶经高温杀菌脱臭机，采用100~110℃的瞬时杀菌可杀灭致病菌和腐败菌，破坏不良因子，钝化脂肪氧化酶和脲酶等成分，达到除去豆奶腥异味的效果。

张家港美伦达饮料机械有限公司