

整套茶饮料生产设备 全自动茶饮料加工厂家 茶饮料热灌装三合一

产品名称	整套茶饮料生产设备 全自动茶饮料加工厂家 茶饮料热灌装三合一
公司名称	洛阳金信机械设备有限公司
价格	30000.00/套
规格参数	品牌:金信机械 型号:XDGD1 产地:河南洛阳
公司地址	洛龙区安乐镇乐天路牡丹宫西区厂房5排1号
联系电话	17760287755

产品详情

一、整套茶饮料生产线设备品质的影响因素

1.整套茶饮料生产线设备水质：

整套茶饮料生产线设备的主要组成部分是水，所以水的品质对茶饮料有很大影响。水中的钙、镁、铁、氯等离子能影响茶汤的色泽和滋味，会使茶饮料发生混浊，形成茶乳。例如，当水中的铁离子含量大于5ppm时，茶汤将显黑色，且味带苦涩；而氯离子含量高时会使茶汤有腐臭味。另外，茶叶中的植物鞣质与多种金属离子可以反应，并可生成不同颜色。因此生产品质较佳的茶饮料必须用去除离子的纯净水，而且pH值在7左右，保持中性，铁离子含量小于2ppm，永*硬度的化学物质含量小于3ppm，才能保证茶饮料的*一道清新色泽和味道。整套茶饮料生产设备 全自动茶饮料加工设备厂家

2.整套茶饮料生产线设备原料:

各色茶饮料生产线设备风味各异主要是由于原料的不同。成品茶由于其茶青品质不同、产地不同及制茶技术、储存好坏有异而形成不同的风味，同时其可溶性成分也不一样。茶青的品质又和茶树品种、生长地区的土壤、日照、肥料、栽培方法、采集季节以及茶芽水分有很大关系。成茶的品质在茶青的基础上取决于加工技术。如茶青堆放时的厚度、发酵时间掌握、焙烘温度和水分控制等。若储放不当会引起受潮或霉变从而导致茶饮料产品质量下降。

3.整套茶饮料生产线设备萃取工艺：

在萃取工艺中，直接影响茶叶中可溶性物质萃取率和萃取液品质的因素是水温、萃取时间、原料颗粒大小、茶叶与水的比例及萃取方式。水温越高，时间越长，原料颗粒越小、茶叶比例越大，萃取率越高，

茶汤的苦涩味越重，成本也会越高，香味新鲜度也会受到影响。另外萃取是否采用多级方法，也影响茶汤品质。

避免和消除茶饮料中的混浊和沉淀是茶饮料生产的关键技术。茶叶萃取液冷却后会产生白色茶乳沉淀，是由茶叶中的茶多酚及其氧化分解物与咖啡碱络合生成的，这种沉淀又被称为"茶乳酪"。此外，蛋白质、果胶、淀粉等大分子物质也容易出现沉淀，而水中离子又是促进混浊和沉淀的首要原因。

4.整套茶饮料生产线设备其他：

茶饮料生产线设备一般都是由多种配料调配而成的，各种配物理化性质不一、调配时投料顺序不当等都造成某些成分发生化学变化而生成难溶的物质。如调料时将柠檬酸和防腐剂苯甲酸钠同时投入，在料液酸度较高的条件下，苯甲酸钠中的钠离子析出，产生大量难溶于水的白色片状沉淀物。

茶饮料生产线中的添加剂也会影响其品质。如增色剂可提高产品的色感和风味，如果选用不当，反而会降低产品的稳定性，产生悬浮物和沉淀物。茶饮料中的甜味剂质量也很重要，一般使用蔗糖，但有些蔗糖纯度较差，含有胶体物质和杂质，若不处理就直接使用，会产生胶体物质聚沉。

另外，微生物也是引起茶饮料不稳定的因素之一。茶饮料含有丰富的碳、氮营养物质可供微生物生长繁殖，如果不经严格灭菌，当细菌总数达到一定浓度就会变质发浑，产生絮状或块状沉淀物。