

## 西藏酸奶加工设备,全套酸奶生产线厂家

产品名称	西藏酸奶加工设备,全套酸奶生产线厂家
公司名称	诸城市恒福机械有限公司
价格	10000.00/米
规格参数	售后:一年 流水线安装:上门 cip清洗:选择配置
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道铁水社区王家铁沟村东
联系电话	0536 - 15666886929 15666885760

### 产品详情

西藏酸奶加工设备,全套酸奶生产线厂家主要目的不单单是为了对牛奶进行杀菌,巴氏奶显著的一个优点是能保留牛奶中的营养成分不受损失,巴氏奶的保质期比较短,一般为7天左右,所以加工好的巴氏奶还要注意保存条件,购买到鲜奶后经冷链运输到工厂后,客户将鲜奶整体储存在鲜奶的储存罐中,

此鲜奶储存罐通过压缩机降温,具有低温保存作用,需要杀菌时,开启连接储存罐与并联立式巴氏杀菌罐的离心奶泵,通过350#导热油或热水进行过滤杀菌,杀菌用时为2-2.5小时左右,杀菌温度为85°

全套酸奶生产线厂家预热罐对牛奶进行加热,温度60度左右。

2.牛奶通过管道进入双联过滤器对牛奶中的杂质进行过滤。

3.牛奶通过管道和奶泵进入到均质机进行均质(做巴氏奶不需要均质,做液体酸奶机和固体酸奶需西藏酸奶加工设备要均质,均质的主要好处是酸奶的颜色比较白,做好的酸奶奶清会收的好,均质是把牛奶中的脂肪球打

碎，均质后的巴氏奶会显得比较稀薄，如果不需要均质，设备单独设计阀门至今进入杀菌流程，不走均质）。

西藏酸奶加工设备均质完成后通过管道和奶泵进入牛奶杀菌机杀菌，杀菌罐的温度和时间可以自己进行调节（一般的杀菌温度是85度左右时间是30分钟）。

5.杀菌完成后利用压缩机对牛奶降温，做巴氏奶降温的温度可以自动调节，酸奶的发酵温度是42度左右，全套酸奶生产线厂家可以用发酵罐来做，固体酸奶用酸奶机来做，固体酸奶机一般用酸奶纸杯，酸奶的发酵时间是8个小时。