

# 巴氏奶流水线,整套牦牛奶生产设备厂家

产品名称	巴氏奶流水线,整套牦牛奶生产设备厂家
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 是否安装:是 公司:山东兆源机械制造有限公司
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

巴氏奶流水线,,整套牦牛奶生产设备厂家酸奶是以新鲜的牛奶为原料，经过巴氏杀菌后再向牛奶中添加有益菌（发酵剂），经发酵后，再冷却灌装的一种牛奶制品。目前市场上酸奶制品多以凝固型、搅拌型和添加各种果汁果酱等辅料的果味型为多。

酸奶不但保留了牛奶的所有优点，而且某些方面经加工过程还扬长避短，成为更加适合于人类的营养品。酸奶加工一般配料、预热、均质、杀菌、冷却、接种、（灌装：用于凝固型酸奶）、发酵、冷却、（搅拌：用于搅拌型酸奶）、包装巴氏奶流水线和后熟几道工序，变性淀粉在配料阶段添整套牦牛奶生产设备厂家加，其应用效果的好坏与工艺的控制有密切关系。

整套牦牛奶生产设备厂家酸奶的发酵过程使奶中糖、蛋白质有20%左右被水解成为小的分子（如半乳糖和乳酸、小的肽链和氨基酸等），酸奶全套加工设备 大中小型酸奶加工生产线 老酸奶加工设备，奶中脂肪含量一般是3%~5%。经发酵后，乳中的脂肪酸可比原料奶增加2倍，这些变化使酸奶更易消化和吸收，各种营养素的利用率得以提高。酸奶由纯牛奶发酵而成，除保留了鲜牛奶的全部营养成分外，在发酵过程中乳酸菌还可以一产生人体营养所必须的多巴氏奶流水线种维生素，如VB1、VB2、VB6、VB12等。

按生产过程可分为灭菌奶、酸牛奶、巴氏消毒奶三种。单就消毒方法而言，有“巴氏消毒奶”与“超高温灭菌奶” 整套牦牛奶生产设备厂家两种。