

河南中意隆 小型果蔬汁饮料设备 果蔬胡萝卜汁加工设备 实力厂家

产品名称	河南中意隆 小型果蔬汁饮料设备 果蔬胡萝卜汁加工设备 实力厂家
公司名称	河南中意隆机械设备有限责任公司
价格	230000.00/台
规格参数	中意隆:饮料设备 ZYL:107 河南:驻马店
公司地址	泌阳县南高速路口收费站向北500米路西
联系电话	0371-55563339 18237137896

产品详情

河南中意隆 小型果蔬汁饮料设备 果蔬胡萝卜汁加工设备 实力厂家

果蔬汁加工工艺果蔬汁含有人体所需的各种营养元素,特别是维生素C的含量更为丰富,能防止动脉硬化,抗衰老,增加机体的免疫力.是深受人们喜爱的一种饮品.我国生产的果汁有柑桔汁,菠萝汁,葡萄汁,苹果汁,番石榴汁及胡萝卜汁等.一,果蔬汁饮料生产基本工艺天然果汁(原果汁)饮料,果汁饮料或是带果肉果汁饮料等,其生产的基本原理和过程大致相同.主要包括:果实原料预处理,榨汁或浸提,澄清和过滤,均质,脱氧,浓缩,成分调整,包装和杀菌等工序(浑浊果汁无需澄清过滤).(一)原料的选择和洗涤1. 应有良好的风味和芳香,色泽稳定,酸度适中,并在加工和贮存过程中仍然保持这些优良品质,无明显的不良变化.2.

汁液丰富,取汁容易,出汁率较高.3. 原料新鲜,无烂果.采用干果原料时,干果应该无霉烂果或虫蛀果.(二)榨汁和浸提(1)破碎和打浆破碎的目的:提高出汁率(2)榨汁前的预处理a. 加热适用于红葡萄,红西洋樱桃,李,山楂等水果.原理:加热使细胞原生质中的蛋白凝固,改变细胞的半透性,同时使果肉软化,果胶水解,降低汁液的粘度,从而提高出汁率.处理条件:60-70 /15-30minb.

加果胶酶(3)榨汁榨汁方法依果实的结构,果汁存在的部位,组织性质以及成品的品质要求而异.a.

大部分水果果汁包含在整个果实中——破碎压榨;b. 有厚的外皮(柑橘类和石榴等)——逐个榨汁或先去皮.果实的出汁率取决于果实的质地,品种,成熟度和新鲜度,加工季节,榨汁方法和榨汁效能.(4)粗滤(三)果汁的澄清和过滤(1)澄清电荷中和,脱水和加热都足以引起胶粒的聚集沉淀,一种胶体能激化另一种胶体,并使之易被电解质所沉淀,混合带有不同电荷的胶体溶液,能使之共同沉淀.这些特性就是澄清时使用澄清剂的理论根据.常用的澄清剂有明胶,皂土,单宁和硅溶胶等. 自然澄清

明胶单宁澄清法:果汁中带负电荷的胶状物质和带正电荷的明胶相互作用,凝结沉淀,使果汁澄清. 加酶澄清法原理:利用果胶酶制剂水解果汁中的果胶物质,使果汁中其他胶体失去果胶的保护作用而共同沉淀.果胶酶的作用条件:适温度50~55 ,用量2~4kg/T果汁,可直接加入榨出的新鲜果汁中或在果汁加热杀菌后加入.

冷冻澄清法原理:冷冻改变胶体的性质,而在解冻时形成沉淀(浓缩脱水).尤适用于苹果汁 加热凝聚澄清法(简便,效果好)原理:果胶物质因温度剧变而变性,凝固析出.方法:在80~90s内加热至80~82 ,然后快速冷却至室温.(2) 过滤(四)果汁的均质和脱气(1) 均质浑浊果汁生产中的特殊要求,多用于玻璃瓶包装的产品,马口铁罐产品很少采用.冷冻保藏果汁和浓缩果汁无须均质.(2) 脱气果汁中存在大量的氧气,会使果汁中的Vc遭破坏,氧与果汁中的各种成分反应而使香气和色泽恶化,会引起马口铁罐内壁腐蚀.在加热时更为明显.常

采用真空脱气法,氮气交换法.(五)果汁的糖酸调整与混合绝大多数果汁成品的糖酸比为(13:1)-(15:1).许多水果能单独制得品质良好的果汁,但与其他品种的水果适当配合则更好.在鲜果汁中加入适量的砂糖和食用酸(柠檬酸或苹果酸) 糖度的测定和调整

含酸量的测定和调整采用不同品种的原料混合制汁调配(六)果汁的浓缩a.

真空浓缩法(一般23-35 /94.7kPa);b. 冷冻浓缩法(可溶性物质 50%);c.

反渗透浓缩法(主要选用醋酸纤维膜和其他纤维素膜);d. 芳香物质回收.(七)果汁的杀菌和包装(1)

果汁的杀菌a. 杀菌工艺的选择原则:既要杀死微生物,又要尽可能减低对产品品质的影响.b.

常用的方法:高温短时(93 ± 2 /15~30s)c. 杀菌后的灌装:高温灌装(热灌装)和低温灌装(冷灌装)(2)

果汁的包装a. 碳酸饮料一般采用低温灌装;b. 果实饮料,除纸质容器外,几乎都采用热灌装(由于满量灌装,冷却后果汁容积缩小,容器内形成一定的真空度)罐头中心温度 >70 .

二,典型果蔬汁生产工艺1,浓缩苹果汁固体 液体 湿沉果渣 果渣 淀粉物

选料 选果 检果 磨碎 压榨 加热 初滤 脱胶 精滤 提香兼巴氏杀菌 浓缩 冷却 灌装
液体果渣浓缩苹果混浊汁比清汁少脱胶和精滤两道工序.2,甜橙原汁选果与洗涤 榨汁 过滤,离心分离
调合 脱油与脱气 杀菌,灌装3,冷冻浓缩甜橙汁浓缩果汁的生产工艺与纯果汁的不同之处,是果肉浆含量
必须尽可能的少,否则不仅使浓缩效率降低,而且容易引起焦化等现象.4,山楂汁山楂果胶含量丰富,因此不
能用破碎取汁的方法加工.目前采用的工艺有热浸提和酶法处理工艺.

河南中意隆机械设备有限责任公司位于国家青山绿水生态县、盘古圣地泌阳县，河南中意隆机械设备有限责任公司专注于食品生产线、饮料生产线、果酒生产线、日化生产线、白酒酿造生产线、浓缩提取等生物发酵系统工程的交钥匙工程服务及后段包装设备的生产制造企业。包括车间规划、工艺设计、技术指导、设备供应、安装调试、技术培训、售前售后等服务为一体，为食品、饮料、医药、电子产品等后段包装提供热收缩膜包装机、装箱机、纸箱包裹机、封箱机、码垛机及输送系统等后段自动化包装解决方案。

公司产品广泛应用于啤酒、饮料、纯净水、矿泉水、果汁、乳制品、调味品等食品、饮料、医药、电子、化工等行业。公司拥有权威工程师5名，工程师12名，技工及售后人员100余名。公司成立多年以来，依据机器设备在生产过程中的实况，不断研发创新，使得我们的设备深得广大客户的赞赏，同时积累了丰富的行业经验，现已与国内外众多企业成功合作，设备运行良好，赢得了客户的一致好评。公司技术实力雄厚，可以根据客户的需求开发、定制新产品。