

# 中意隆 整套果醋酿造加工设备 食用醋米醋生产线 一站式服务

产品名称	中意隆 整套果醋酿造加工设备 食用醋米醋生产线 一站式服务
公司名称	河南中意隆机械设备有限责任公司
价格	100000.00/台
规格参数	中意隆:饮料设备 ZYL:115 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

中意隆 整套果醋酿造加工设备 食用醋米醋生产线 一站式服务

果醋生产线工艺流程：

原水-原水罐-增压泵-多介质过滤-活性炭过滤-保安过滤-调配-精密过滤-灌装封口-装笼-杀菌-卸笼-空罐、金属检测-风干-喷码-装箱-码垛-成品。

果醋生产设备处理和分拣工艺

输送到工厂的果实，通过手工、机械或液压传动等方式经水槽或输送带，运送到洗涤及分拣区域。水果表面杂质去除后，经手工或电子系统进行分类。通常，水果预处理包括脱皮、去核、破碎、切片、抗氧化处理和净化以及额外的分级、分类等一系列工艺流程的整合。

饮料生产线—脱水操作

去除果汁中的水分可使其成为浓缩汁产品。具体的脱水方法依据所需产品而定。产品的高品质可通过新鲜水果的脱水、护色及感官品质的改良而获得。

饮料生产线—杀菌及灌装

通过密闭的无菌操作系统对水果进行商业无菌，然后在无菌状态下将其冷却至环境温度。

醋生产在我国具有悠久的历史，清代王世雄在《随息居饮食谱》一书中，对于食醋的保健功效归纳为

深刻：“开胃、养肝、强筋、暖骨、醒酒、消食、下气、辟邪、解鱼蟹鳞介诸毒”。此外，醋还含有人体所需的有机酸及14种氨基酸，有较高的保健价值。

苹果是世界“四大水果”之一，为落叶乔木，苹果亩有多种维生素、糖类、果胶、脂肪、苹果酸、柠檬酸、鞣酸和细纤维等。具有极高的营养价值。

苹果醋以苹果为主要原料制醋，再经调配加工制得醋酸饮料。其风味和营养价值均优于粮食醋。苹果醋的生产需要几十道工序，这里就乐然苹果醋生产工艺为大家做个简单介绍。

榨汁洗净的果实进入破碎机破碎后，压榨取汁，用80目滤布过滤，榨出的苹果汁立即加热至95 °C，维持30s左右进行热灭酶和灭菌。酒精发酵将苹果汁的糖度词到13%，调节pH至4.0在65 °C灭菌30min，冷却到39-42 °C，接入1%活化的酵母，于30 °C在密闭容器中发酵。当酒精含量达到7.5%，残糖控制在0.5-0.8%时，就转入醋酸发酵。醋酸发酵将酒精发酵液接10%活化的醋酸菌，在30 °C通风发酵7-8天，以醋酸含量不再上升为准。控制发酵液中总酸 4g/100ml，残糖<0.3%，酒精含量<0.15%。调配通过实验确定，每配制1L苹果醋饮料，添加苹果醋250ml，苹果汁50ml，蜂蜜3%，蔗糖7%，其余加水补充。各种配料充分混匀。杀菌灌装后予80 °C加热杀菌15-20分钟，冷却后即苹果醋饮料。

中意隆机械生产单机设备有：

1.前处理设备：包括水处理系统、饮料调配罐、果酒发酵罐、酵素发酵罐、醋酸发酵罐、生物发酵罐、熟化罐、陈酿罐、无菌罐、果蔬清洗机、果蔬破碎机、水果打浆机、螺旋榨汁机、储存罐、制冷罐、螯合罐、UHT板式杀菌机、UHT管式杀菌机、UHT超高温瞬时杀菌机、CIP清洗机等单机。

2.PET瓶装生产设备组成：自动吹瓶机、风力输送线、输盖灭菌机、理盖清洗机、冲瓶灌装封盖三联机、倒瓶杀菌机、冷瓶机、吹干机、套标机、喷码机、码垛机、缠绕机、实瓶输瓶系统、输箱系统、电气控制系统等在内的一整套灌装包装生产线。可选设备：自动理瓶机或人工理瓶系统、全/半自动洗瓶机、全自动卸瓶机、瓶仓、贴标机、纸箱包装机等。生产能力：中意隆机械公司已经形成了完整的系列化产品线，可供应能力从2,000瓶/小时，到24000瓶/小时（以500ml PET瓶计算）。

3.易拉罐装设备组成：包括全自动卸罐机、冲罐机、灌装封盖机、冷罐机、储罐台、液位检测机、收缩膜包装机、实罐输罐输箱系统、电气控制系统等在内的一整套灌装包装生产线。可选设备：纸箱包装机等生产能力：我公司已经形成了完整的系列化产品线，可供应能力从1,000罐/小时，到24000罐/小时，（以355ml易拉罐计算）

4.玻璃瓶装设备组成：包括洗瓶机、瓶预热机、输盖灭菌机、灌装压盖机、倒瓶杀菌机、冷瓶机、贴标机、装箱机、码垛机、缠绕机、实瓶输瓶系统、输箱系统、电气控制系统等在内的一整套灌装包装生产线。可选设备：如果是新瓶，可选全自动卸瓶垛机等。生产能力：我公司已经形成了完整的系列化产品线，可供应能力从2,000瓶/小时，到24,000瓶/小时（以250ml玻璃瓶计算）。

5.生产线后段包装设备：开箱机、装箱机、裹包机、封箱机、码垛机等系列产品。