

中意隆供应 核桃花生露生产线 复合饮料加工设备 一站式交钥匙工程服务

产品名称	中意隆供应 核桃花生露生产线 复合饮料加工设备 一站式交钥匙工程服务
公司名称	河南中意隆机械设备有限责任公司
价格	198000.00/台
规格参数	中意隆:饮料设备 ZYL:118 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

中意隆供应 核桃花生露生产线 复合饮料加工设备 一站式交钥匙工程服务

一、核桃的生产概况：

核桃树，落叶乔木，羽状复叶，小叶椭圆形，核果状坚果球形，外果皮平滑，中果皮肉质，内果皮坚硬，有皱纹。木材坚韧，可以做器物，果仁可以吃，可以榨油，也可以入药。属于坚果类。原产于近东地区，又称胡桃、羌桃，与扁桃、腰果、榛子并称为世界的“四大干果”。既可以生食、炒食，也可以榨油、配制糕点、糖果等，不仅味美，而且营养价值很高，被誉为“万岁子”、“长寿果”。

二、核桃的营养成分及用途：

科学家们发现，每100克核桃肉中含有20.97个单位的抗氧化物质，它比柑桔高出20倍，菠菜的抗氧化成份为0.98个单位，胡萝卜为0.04个单位，西红柿为0.31个单位。核桃的营养价值如下：

1、核桃营养丰富，含有丰富的蛋白质、脂肪，矿物质和维生素。每100克中含蛋白质15.4克，脂肪63克，碳水化合物10.7克，钙108毫克，磷329毫克，铁3.2毫克，硫胺素0.32毫克，核黄素0.11毫克，尼克酸1.0毫克。脂肪中含亚油酸多，营养价值较高，此外，还含有丰富的维生素B、E。

2、核桃含有丰富的维生素B和E，可防止细胞老化，能分健脑、增强记忆力及延缓衰老。

3、核桃仁含有亚麻油酸及钙、磷、铁，是人体理想的肌肤美容剂，经常食用有润肌肤、乌须发，及具有防治头发过早变白和脱落的功能。

4、核桃仁还含有多种人体需要的微量元素，是中成药的重要辅料，有顺气补血，止咳化痰，润肺补肾等功能。当感到疲劳时，嚼些核桃仁，有缓解疲劳和压力。

三、核桃花生露生产线加工工艺

(一)生产工艺流程

核桃仁 挑选 漂洗 浸泡 脱皮 护色 磨浆 过滤 调配 预均质 真空脱臭
均质 灌装 杀菌 冷却 检查 成品

(二)操作要点

1.挑选漂洗: 选用无虫蛀、无霉变、不溢油的新鲜核桃仁,用清水漂洗除去泥砂和残壳等异物。

2.浸泡:用清水浸泡使核桃仁吸水膨胀,组织软化,以利脱皮、磨浆和营养成分的提取。浸泡时,核桃仁 水=1 2左右,浸泡时间为4~5h,因为后面护色处理时还要浸泡3~4h。

3.脱皮:用3%的NaOH溶液,煮沸处理核桃仁3~5min,用高压水冲洗除去种皮。

4.护色:用0.5%的NaCl和0.02%NaSO₃混合溶液浸泡脱皮后的核桃仁3~4h,进行护色漂白处理,然后用清水漂洗2遍。

5.磨浆:用砂轮磨浆机,采用85℃以上热水热磨的方法,钝化脂肪氧化酶,水与核桃仁的比例为7:1。

6.过滤:用200目筛网离心机进行浆渣分离,为提高蛋白质得率,可用热水对渣滓进行浸泡提取,浆液可作为下次磨浆用水。

7.调配:将白砂糖、乳化剂、增稠剂等进行溶解、过滤,按照配方的比例与核桃浆液进行混合,并搅拌均匀。调配用水宜采用硬度小于4度的软水,以防金属离子引起蛋白凝聚、沉淀现象。

8.预均质:用胶体磨细磨1次,即所谓预均质,充分混匀料液并细化,以利脱气脱臭和进行高压均质。

9.真空脱臭:料液在20~30kPa真空度下在真空脱臭罐内进行脱臭。同时也起到脱气的作用。并迅速冷却料液到85℃以下。

10.均质:用高压均质机对料液进行2次均质,均质压力40MPa,料液温度75℃左右。

11.灌装、轧盖:用灌装机趁热进行灌装。本实验为以后观察方便采用玻璃瓶装,用皇冠轧盖封口。

12.杀菌:在高压灭菌锅内采用 10- 15- 10 min/ 121 的杀菌公式进行湿热灭菌。

13.成品保存:灭菌冷却后的瓶装饮料,贴上标签在室温下保存。