

河南饮料机械设备 加工饮料的设备 饮料厂所需设备 中意隆机械

产品名称	河南饮料机械设备 加工饮料的设备 饮料厂所需设备 中意隆机械
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:119 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

果汁生产线设备的取汁步骤--五步法 压榨-浸提-打浆-离心-粗虑

果汁生产线设备取汁工序是果汁饮料生产线的重要环节，取汁方式不但影响出汁率而且还影响果汁产品品质和生产效益，根据原料和产品形式的不同，取汁方式差异很大，下面给大家介绍一下果汁生产线设备的取汁步骤：1、压榨：压榨取汁法是利用外部的机械挤压力，将果蔬汁从果蔬或果蔬浆中挤出而取得果汁的。果汁饮料生产中广泛应用的一种取汁方式，主要用于含水量丰富的果蔬原料。根据榨汁时原料温度的不同，压榨可分冷榨、热榨甚至冷冻压榨等方式；根据压榨后果渣是否经浸提后再次压榨，将压榨分为二次压榨和一次压榨。热榨是指将破碎后的原料果浆加热，再对果浆进行压榨取汁。热榨是由原料破碎后的生化性质及果蔬汁加工工艺所决定的。原料破碎前，在完整的细胞组织中，生化反应速度相当缓慢；但在原料被破碎时，原料体内的各种化学、酶和微生物的过程便突然加速，相互影响，引起一系列连锁反应。其中主要的是被从原料组织细胞中逸出的酶所催化的各种氧化反应。氧化反应往往是引起果蔬汁质量(颜色、香味、滋味和化学成分)剧烈下降的主要原因，例如有多酚氧化酶催化的多酚物质褐变反应，造成果浆和果蔬汁的颜色变化。因此，在果蔬汁加工工艺中，必须对产生不利影响的反应如酶促褐变反应采取有效的阻止或抑制措施。所以，原料破碎后，有时对果浆将进行热处理再进行热榨，以钝化酶的活性，同时也可抑制微生物的繁殖，保证果蔬汁的质量。冷榨是相对于热榨而言的，冷榨是指原料果破碎后，不进行热处理作业，在常温或低于常温下进行榨汁。采用二次压榨的原因是基于榨汁的本质是提取水果中的可溶性固形物，次压榨后的果渣中还含有一定量的可溶性固形物。为了把果渣中的可溶性固形物尽可能多的提取出来，使果渣含糖量降低，用常温水或回收冷凝水(一般不超过80℃)按渣：水=1：(1~2)的比例(质量比)，在加酶或不加酶的条件下浸提20~40min，再进行二次压榨。采用二次压榨工艺可使出汁率增加5%~10%。2、浸提：浸提是把果蔬细胞内的汁液转移到液态浸提介质(热水)中的过程。主要用于水分含量少的干果如酸枣、乌梅、红枣等和水果中果胶含量较高通过上述方法难以取汁的果蔬原料(如山楂)汁液的提取。浸提法分为静置萃取、逆流萃取、一次性浸提法、多次浸提法等。影响浸提法出汁率的因素主要有浸提温度、时间、原料的破碎程度、浓度差、流速等。3、打浆：打浆是通过打浆机将破碎的果蔬原料刮磨粉碎并分离出果核、果籽、薄皮等而获得果(蔬)原浆。原浆的细度可以通过选用不同的打浆机筛网的孔径实现。在果蔬汁的加工中这种方法适用于果蔬浆

和果肉饮料的生产，如草莓汁、芒果汁、桃汁、山楂汁等。果蔬原料经过破碎后需要立即在预煮机进行预煮，钝化果蔬中酶的活性，防止褐变，然后进行打浆，生产中一般进行三道打浆。筛网孔径的大小依次为1.2，0.8，0.5mm，经过打浆后果肉颗粒变小有利于均质处理。如果采用单道打浆，筛眼孔径不能太小，否则容易堵塞网眼。

4、离心：离心需通过卧式螺旋离心机来完成，利用离心力的原理实现果蔬汁与果肉的分离。料浆通过中心送料管进入转筒的离心室，在高速离心力作用下，果渣甩至转筒壁上，由螺杆传送器将果渣不断地送往转筒的锥形末端而排出，果蔬汁通过螺纹间隙从转筒的前端流出。

5、粗滤：粗滤是除去分散于果蔬汁中的较大颗粒或悬浮粒的过程。除打浆法之外，其他方法得到的果蔬汁液中含有大量的悬浮颗粒，如果肉纤维、果皮、果核等，它们的存在会影响产品的外观质量和风味，需要及时去除，粗滤可在榨汁过程中进行或单击操作，生产中通常使用振动筛，进行粗滤，果蔬汁一般通过0.5mm孔径的滤筛即可达到粗滤要求。对果蔬汁粗滤后还需澄清与过滤，对于浑浊汁和带肉饮料则需要均质与脱气。

中意隆果汁饮料生产线生产设备特点：

1. 主要结构为304或316L不锈钢制作；
2. 整合意大利技术，符合欧洲标准；
3. 强制循环蒸发器节能设计(能源回收)，提高能源利用率，大大降低生产成本；
4. 可依据客户实际需求提供半自动和全自动生产线供选择；
5. 终端产品品质优良；
6. 生产效率高，生产灵活，可根据客户的实际需要定制生产线；
7. 低温真空降膜浓缩蒸发器大大降低了风味物质和营养损失；
8. 采用全自动PLC控制，降低生产劳动强度，提高生产效率；
9. 独立的控制系统，监控各个加工工段和系统。