

河南中意隆 330ml草莓汁加工设备 芒果汁饮料成套设备 实力工厂

产品名称	河南中意隆 330ml草莓汁加工设备 芒果汁饮料成套设备 实力工厂
公司名称	河南中意隆机械设备有限责任公司
价格	210000.00/台
规格参数	中意隆:饮料设备 ZYL:127 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 330ml草莓汁加工设备 芒果汁饮料成套设备 实力工厂

【草莓汁生产工艺流程以及操作要点】：

(1)工艺流程。

原料 选择 清洗 破碎 酶处理 榨汁 粗滤 脱气 预热 酶处理 澄清 过滤 调配 杀菌 装罐 密封 冷却。

(2)操作要点。

原料选择。选用新鲜良好、成熟度稍高、出汁率高的草莓为原料。剔除病虫害果及腐烂果，去除花托、果柄及其他杂物。

清洗，清水冲洗3~5分钟，注意冲洗水流缓急适度，避免果皮受损。

酶处理。首先将草莓破碎，然后加入果胶酶以提高出汁率。酶处理温度40~42℃，时间1~2小时。果胶酶加入量为果浆重的0.05%。

榨汁。在果浆中加入占浆液3%~10%的助滤剂。常用助滤剂为棉子壳。榨汁后经粗滤去除悬浮物质。

脱气。用真空脱气机脱气。

酶处理。添加一定量果胶酶制剂，搅拌均匀后，作用2~4小时。待自然澄清后将上清液过滤，以获得澄清的草莓汁。

调配。用糖液与柠檬酸液调整果汁，使糖分含量达11%~12%，总酸量为0.79%，添加0.1%的苯甲酸钠。

杀菌。采用高温短时杀菌较好，条件121℃、10秒钟。或者用巴氏杀菌，76~82℃、20~30分钟。

装罐密封。可用玻璃瓶包装，也可用抗酸涂料罐包装，还可用塑料桶装。包装后迅速密封。快速冷却到40℃以下。

(3)制品质量要求。草莓汁呈紫红色，色泽均匀。具有草莓汁应有的风味，酸甜适口。汁液澄清透明。含糖量为11%~12%，含酸量为0.79%。