

吉林甘蔗压榨设备厂家 奕谷糖机械设备齐全

产品名称	吉林甘蔗压榨设备厂家 奕谷糖机械设备齐全
公司名称	河南奕谷糖机械销售有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	滑县老店镇工业园区306国道边
联系电话	13083727252 13083727252

产品详情

制作单晶冰糖制作流程生产工艺

单晶冰糖：将白砂糖放入适量水加热溶解，过滤后输入结晶罐，使糖液达到过饱和，投入晶种进行养晶，待晶粒养大后取出进行脱蜜及离心甩干，经通风干燥，过筛，分档后包装出厂。

河南奕谷糖机械销售有限公司的工程技术人员精心研制的制粉设备，甘蔗压榨设备厂家供应，面粉机组，制糖设备，制酒设备，清粮设备，除尘设备，输送设备，甘蔗压榨设备厂家现货供应，一直走在同行业的前列。产品销往各地，并销于其他国家，深受广大用户的欢迎。我们生产的设备外型美观，，整机结构紧凑，操作维修方便，安装时间短。售后服务及时等诸多优点。

目前，糖厂中分离杂糖时多采用蒸汽洗的办法，这样从离心机卸出的白砂糖，温度约为80℃，含水分约为百分之0.5，吉林甘蔗压榨设备厂家，可以利用砂糖从80℃降至室温时本身放出的热量将其所含的自由水汽化，使达到要求的砂糖水分含量标准，节省了空气加热设备和鼓风设备。

如采用无汽洗分蜜，则白砂糖的温度较低(50—60℃)而水分较高(约百分之2)，这样，在南方潮湿气候条件下就需要用热空气将砂糖干燥，否则，难以保证产品质量。

9.贮藏

对砂糖的贮藏有一定的工艺要求，否则会因保管不妥而发生潮解、结块、酸败或变色等事故，影响产品质量。

在贮藏过程中砂糖发生结块的原因主要是砂糖含水分太高(超过百分之1以上),这往往是由于干燥、包装和仓库温度、湿度控制不正常而产生的。在干燥过程中糖层厚度控制不正常,使砂糖含水分不均匀,包装入库后会引起砂糖局部结块。砂糖尚未充分冷却就进行包装和入库,入库后与仓库温差大,使砂糖吸收空气中的水分而产生结块。

吉林甘蔗压榨设备厂家-寰谷糖机械设备齐全由河南寰谷糖机械销售有限公司提供。吉林甘蔗压榨设备厂家-寰谷糖机械设备齐全是河南寰谷糖机械销售有限公司今年新升级推出的,以上图片仅供参考,请您拨打本页面或图片上的联系电话,索取联系人:马经理。同时本公司还是从事制曲设备,酒厂设备,酒厂大曲粉碎设备的厂家,欢迎来电咨询。