

誉诚不锈钢质量保障 304酵素发酵罐工艺

产品名称	誉诚不锈钢质量保障 304酵素发酵罐工艺
公司名称	平原县誉诚不锈钢制品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市平原县经济开发区仁和南路与晋泰路交叉口
联系电话	15963135733 15963135733

产品详情

304酵素发酵罐的降温系统的弊端

304酵素发酵罐的降温系统的弊端304酵素发酵罐是为微生物生长繁殖达到适条件所设置的一种容器装置，而微生物在发酵过程中会产生大量的热量，如果不及时降温则会导致菌体的或者使菌体的生长受到抑制，从而影响整体的发酵效果。现有的304酵素发酵罐降温冷却方式一般是使用冷水源直接冷却304酵素发酵罐，然而多么的循环在气候炽热时冷却功效经常较差，再将被降温的冷却水送入冷却塔冷却尔后几回再三操纵，既俭省了水源也泯灭了电能。需求始终的补充冷水，使冷却塔满负荷工作。304酵素发酵罐新型降温系统的发展实用新型304酵素发酵罐降温系统有益效果在于，在304酵素发酵罐与冷却塔间设置喷淋设备可使回水管道内的高温冷却水在通过喷孔喷出时，可利用自然风能热量挥散从而使冷却水在进入冷却塔前先被大幅度降温，这样使其在冷却塔内进一步冷却时节省冷水源与电能，同时也减少了对冷却塔的工作压力，延长了冷却塔的使用寿命。所述外冷却管道与内冷却管道均与回水管路及进水管路连通。征求外部套设有螺旋形的外冷却管道以及外部设有螺旋形的内冷却管道的304酵素发酵罐、划分毗邻回水管路与进水管路的冷却塔以及联接在所述回水管路上用于将回水管路内的冷却水降温的喷淋设备。

304酵素发酵罐的实消技术主要有以下几个步骤

304酵素发酵罐的实消技术主要有以下几个步骤：1、进料，空消完毕，开始进料，进料约2/3体积时，开始搅拌。由于防爆加热器加热时物料糊化膨胀，故先不定容。当温度达到70 时，定容。2、液化，底路直接进蒸汽加热至75 左右，关蒸汽，304酵素发酵罐原理

，加入用50 水调匀的 -淀粉酶，严防酶结块，根据生产需要调整加入量，从进风管通入少量空气翻腾10~15min，关闭进气。3、实消，用水冲洗人孔盖，盖好盖子进行实消，福建304酵素发酵罐，先将蒸汽管道内的残存水放完，然后通三路蒸汽，一路罐底，一路进风管，一路取样管，304酵素发酵罐工艺，同时打开罐顶所有排气阀门，小旋塞及压力表下的排气旋塞，让蒸汽排出，先大后小，待罐压上升到1.2kgf/cm²，温度121 时，逐步关小各排汽阀门，保温保压25~30min。保压时间到，关蒸汽，此时应即从分过滤器进无菌空气。开排气阀，关闭罐顶所有阀门，开冷却水对304酵素发酵罐进行降温，待温度冷却至35 左右进行接种。

在使用304酵素发酵罐过程中，304酵素发酵罐进行实消过程中有什么样的注意事项，实消过程以及实消后的注意细节说明如下，下面我们看关的说明内容。304酵素发酵罐在实消过程中，304酵素发酵罐生产商，夹套通蒸汽预热时，必须控制进汽压力在设备的工作压力范围内，否则会引起304酵素发酵罐的损坏，在空消及实消时，一定要排尽304酵素发酵罐夹套内的循环风机余水，否则可能会导致304酵素发酵罐内筒体压扁，造成设备损坏；在实消时，还会造成冷凝水过多导致培养液被稀释，从而无法达到工艺要求。304酵素发酵罐在空消、实消结束后冷却过程中，严禁304酵素发酵罐内产生负压，以免造成污染，甚至损坏设备，在各操作过程中，必须保持空气管道中的压力大于304酵素发酵罐的罐压，否则会引起304酵素发酵罐中的液体倒流进入过滤器中，堵塞过滤器滤芯或使过滤器失效，请勿强行拆卸或维修304酵素发酵罐。

誉诚不锈钢质量保障-304酵素发酵罐工艺由平原县誉诚不锈钢制品有限公司提供。“发酵罐，锥形葡萄酒发酵罐，浮顶罐，冷冻罐，糖化系统设备”选择平原县誉诚不锈钢制品有限公司，公司位于：山东省德州市平原县经济开发区仁和南路与晋泰路交叉口，多年来，誉诚不锈钢坚持为客户提供好的服务，联系人：董经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。誉诚不锈钢期待成为您的长期合作伙伴！