

# 全自动酸奶发酵罐 酸奶发酵设备

产品名称	全自动酸奶发酵罐 酸奶发酵设备
公司名称	诸城市众兴机械厂
价格	9800.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市相州镇上曹村146号
联系电话	15553618501

## 产品详情

### 全自动酸奶发酵罐 酸奶发酵设备

#### 酸奶发酵罐描述

酸奶一般是以牛奶为原料，经乳酸菌发酵而成的一种具有较高营养价值和特殊风味的乳制品，是具有一定保健作用的食物。酵罐指工业上用来进行微生物发酵的装置。其主体一般为用不锈钢板制成的主式圆筒，其容积在1m<sup>3</sup>至数百m<sup>3</sup>。在设计和加工中应注意结构严密，合理。能耐受蒸汽灭菌、有一定操作弹性、内部附件尽量减少（避免死角）、物料与能量传递性能强，并可进行一定调节以便于清洗、减少污染，适合于多种产品的生产以及减少能量消耗。

#### 酸奶发酵罐的应用

酸奶发酵罐的应用：广泛应用于乳制品、饮料、生物工程、制药、精细化工等行业，罐体设有夹层、保温层、可加热、冷却、保温。罐体与上下填充头（或锥形）均采用旋压R角加工，罐内壁经镜面抛光处理，无卫生死角，而全封闭设计确保物料始终处一无污染的状态下混合、发酵，设备配备空气呼吸孔，CIP清洗喷头，人孔等装置。

#### 酸奶发酵罐特性

酸奶发酵罐亦属于厌氧、无氧发酵。一般采用夹层的结构形式，具有弥勒板夹层，起到温度控制的功能。酸奶发酵罐的搅拌系统设计有很多学问，我公司设计的酸奶发酵罐，搅拌器设计效仿德国进口发酵罐的搅拌功能，并结合我公司的生产经验对搅拌器进行改造，充分发挥了搅拌器的作用与功能。同时对进料、出料口等工艺管口进行了合理优化，是发酵过程卫生、无杂菌生成的可能。发酵酸奶的发酵顺利进行。

发酵罐就是常说的生物反应器，是为一个特定生物化学过程的操作提供良好而满意的环境的容器。酸奶发酵罐就是在发酵罐内新鲜牛奶中接种乳酸菌（一种有益的细菌），乳酸菌利用牛奶为底物进行厌氧发酵（主要发酵产物是乳酸）的不锈钢反应器。经过乳酸发酵的酸牛奶中的一些营养物质比新鲜牛奶更容易

被人体吸收。酸奶发酵罐要求卫生无死角，发酵温度适宜。

全自动酸奶发酵罐 酸奶发酵设备