

# 奶酪全套加工设备 全套奶酪生产线

产品名称	奶酪全套加工设备 全套奶酪生产线
公司名称	诸城市众兴机械厂
价格	46880.00/台
规格参数	品牌:众兴
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

### 奶酪全套加工设备 全套奶酪生产线

每1公斤奶酪制品都是由10公斤的牛奶浓缩而成，含有丰富的蛋白质、钙、脂肪、磷和维生素等营养成分，是的食品。就工艺而言，奶酪是发酵的牛奶；就营养而言，奶酪是浓缩的牛奶。奶酪也是中国西北的蒙古族，哈萨克族等游牧民族的传统食品，在内蒙古称为奶豆腐，在新疆俗称乳饼，完全干透的干酪又叫奶疙瘩，世界出口奶酪多的国家是荷兰。

奶酪生产线具体操作要点：

- 1、缓存，暂存罐：完成对经检测合格的生鲜乳的过滤、暂存。
- 2、双联过滤器：采用200目的滤网，奶酪生产线设备对检测合格的生鲜乳进行过滤、去除生鲜乳中的杂质和毛发。
- 3、制冷奶罐：对收集的合格原奶进行恒温4℃储存。因客户收奶奶源比较分散，且目前的收奶量也达不到配套设备的开机生产所需。此套设备把收集来的原奶制冷到恒温4℃，待收集到达到设备开机生产要求进行生产。奶酪生产线设备保证原奶在储存过程中不会发霉变质。
- 4、均质机：采用均质机对原奶进行均质，均质压力不低于25mpa。此设备可达到破碎分子结构，起到均质乳化、增加口感的作用。因客户收奶奶源比较分散，不能保证奶源的有效成分、干物质含量、蛋白含量、脂肪含量全部是一个标准，所以要对收集的原奶进行均质，使待加工的原奶上述含量均衡统一。
- 5、巴氏杀菌发酵罐：奶酪生产线设备采用传统的巴士杀菌工艺，完成经检测合格的生鲜乳进行煮奶、巴氏杀菌及发酵。原奶入罐后，打开搅拌，边搅拌边把温度升到85℃，停止搅拌，保温、保压30分钟。保证原奶中的有害菌被全部杀死，而原奶中的有效成分不会因杀菌温度过高而受到破坏。保温、保压杀菌后，把温度降到42℃，投菌发酵，投入菌种后打开设备搅拌桨，保持恒定发酵温度在42℃，发酵时间在3—4小时。3—4小时后，检测发酵酸度达到技术工艺要求后，收菌停止发酵，打开带分切刀的搅拌桨正反

转进行破乳，让乳清析出。

6、乳清分离槽：把经过破乳，奶酪生产线价格乳清析出发酵好的酸奶，经此设备用纱布过滤，周转框料完成乳清的初次分离。初次分离完成，进行配料调配。7、乳清压榨分离架：他调配好的物料，进行进一步分离成型。采用配重压榨盒配重压榨促进乳清分离并成型。8、分切工作台：奶酪生产线价格把压榨成型好的物料放在分切工作台上进行人工分切，分切完成。均匀的放在烘干盘上进行烘干脱水干燥。9、奶酪生产线价格旋转式热风循环奶酪烘干干燥机：对奶酪进行脱水烘干干燥。10、真空包装机：把烘干检测合格的奶酪，进行真空包装。保证奶酪的货架期。

奶酪全套加工设备 全套奶酪生产线