

液体菌种发酵罐 小型食用菌发酵罐

产品名称	液体菌种发酵罐 小型食用菌发酵罐
公司名称	诸城市众兴机械厂
价格	18880.00/台
规格参数	品牌:众兴 风机功率:4*4kw 保温层厚度:60mm
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

液体菌种发酵罐 小型食用菌发酵罐

“液体菌种”是用液体培养基，在生物发酵罐中，通过深层培养(液体发酵)技术生产的液体形态的食用菌菌种。液体指的是培养基物理状态，液体深层培养就是发酵工程技术。

一种菌种自身的生长必须满足其对温度、湿度、需氧量、养分等的需要，同时必须避免杂菌感染。在深层发酵技术上称之为选择性发酵技术，如啤酒生产技术当属此例，而白酒生产则是生物菌酵技术,液体菌种发酵设备(包括四大系统，温控系统由控制器、电热管等组成；供气系统由空气压缩机、输送管道、空气过滤器等组成；冷却系统由热交换器、进出水管道组成；搅拌系统由射流器、提升管等组成。

发酵设备的主要特点:

- 1.一体化设计，安装简便;
- 2.采用不锈钢制造和先进抛光工艺处理，光滑如镜，消毒、灭菌无死角。
- 3.采用了活动密闭组合连接，清洗、安装、拆卸、运输、维护方便。
- 4.设备接口，使机器连接配套，实现连续扩大生产。
- 5.接种过程不会发生菌液、菌球分离现象，从始至终菌球密度均匀一致，确保生产如数完成。
- 6.由于密闭管道连结扩大，解决了操作污染，使成功率达到100。

适用范围:广泛使用在葡萄酒、果酒、啤酒、酱油醋、医药行业的发酵，降温至产品冷冻或冷藏。也能用于医药、食品行业中液体的降温和贮存。

液体菌种发酵罐 小型食用菌发酵罐