

牛奶豆腐杀菌线设备,全套羊奶酪加工设备

产品名称	牛奶豆腐杀菌线设备,全套羊奶酪加工设备
公司名称	诸城雷凌智能装备有限公司
价格	6500.00/台
规格参数	品牌:雷凌 型号:100 产地:山东潍坊
公司地址	山东省潍坊市诸城市繁荣西路大学生创业孵化基地12-1504室(经营场所:山东省潍坊市诸城市舜王街道胡家楼工业园18号)
联系电话	0536-6587890 13002788350

产品详情

奶酪的生产方法是,对鲜奶进行快速的巴氏灭菌(70 几秒钟或66 15秒钟)。然后加入发酵剂(链球菌属),鲜奶中的糖和乳糖开始转变成乳酸。当达到适当的酸值时,加入凝乳酶,使奶蛋白质变性而产生“凝块”。将凝块切成片,用蒸汽热烫的方法使其干燥。蒸汽的温度高低取决于所生产奶酪的种类。热烫法能使奶酪颗粒收缩凝聚并挤干凝块。酸度、温度和奶酪的新鲜度都会加速凝块的形成。凝块沉落到桶底,互相堆积在一起,析出的乳清从桶底流出。凝乳酶、酸和热使酪蛋白发生变化,凝块从橡胶状变成面团状。将凝块切成小块,加入食盐以溶解某些蛋白质,并有助于捏合,同时也适当地控制熟化过程中细菌的活性。将小块凝乳在模具中压干即成为奶酪。后,将奶酪翻转、冲洗、加油和裹包,入库使其熟化。奶酪的味道和种类取决于制造工艺以及所选用的发酵菌种。