

咸味香精生产线

产品名称	咸味香精生产线
公司名称	江苏振兴干燥设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	常州市武进区郑陆镇泥河村工业区
联系电话	86-051988673001 13801506096

产品详情

工程背景： 1、咸味香精的定义：国家轻工行业标准QB/T2640—2004对咸味食品香精的定义是“由热反应香料、食品香料化合物、香辛料（或其提取物）等香味成分中的一种或多种与食用载体和/或其他食品添加剂构成的混合物，用于咸味食品的加香。”这个定义是权威的、准确的，也是有法律效力的。根据这一定义，我们可以非常清楚的看到，咸味食品香精是用于咸味食品加香的一种食品香精。从品种来看，咸味食品香精主要包括牛肉、猪肉、鸡肉等肉味香精，鱼、虾、蟹、贝类等海鲜香精，各种菜肴香精以及其它调味香精。 2、咸味食品香精的功用：咸味食品香精的功能是补充和改善食品的香味，这些食品包括各种肉类、海鲜类罐头食品、各种肉制品、仿肉制品、方便菜肴、汤料、调味料、调味品、鸡精、膨化食品等。咸味香精只是食品的香味添加剂，不能直接食用，也不能直接作为厨房烹调的原料或餐桌佐餐的调料。但是随着国内人民生活水平的显著提高，各类食品品种的发展更是丰富多彩，而提升食品的色香味的内在品质是核心竞争力的体现，咸味香精的快速发展可见一斑。 工程概述： 江苏振兴干燥设备有限公司针对市场上香精生产企业的实际需要，对传统的喷雾干燥工艺与膏状香精的物化特性、成粉时香精的物化特性及操作工人的惯性思维相结合。研发了新一代咸味香精专用生产线。新型专用生产线以一流的工艺技术和丰富的生产实践经验为基础，持续改进创新，满足了用户能生产高品质香精的这一要求，成为了国内实践经验最丰富，客户运用点最多，生产企业信息反馈最完善，最有名的香精生产线生产企业之一，并且已经有数十个工程案例可供用户参观认证。 我公司可根据用户的实际要求进行工程设计，目前单条生产线的产量有50kg/h、100kg/h、150kg/h、200kg/h、300kg/h、500 kg/h等。香精生产主要包括前处理蒸煮、酶解、分离、暂存、喷雾、干燥成粉、收集、净化包装等步骤，我公司生产的香精生产线具有工艺设计紧凑、设备制作精美、流水化运作程度高、产品品质稳定、易清洁保养等特点。设备与物料接触部位全部采用优质不锈钢材料，并经过精细抛光，耐盐份腐蚀，清洗更方便，符合食品生产管理的QS要求及GMP标准。 技术工艺（流程图）：来电详谈。 优势体现：

- 1、新风经过了初、中、高效过滤器过滤后，更能够保证净化程度达到30万级。
- 2、干燥塔系统调整了主塔直筒体的高径比；延长物料的停留时间，保证干燥效果。
- 3、调整了塔锥体的锥度，由常规的夹角60°调整至54°左右，充分考虑物料在锥体下料时的顺畅。
- 4、塔顶设冷却系统、夹套冷却系统。为使塔顶及锥体内壁温度不至于过高，使吸附在塔锥体壁上的料不被高温焦化，影响品质。
- 5、应用冷冻除湿及集中收料系统 本系统由过滤后的新风经过冷冻除湿机后，迅速变得干燥而且温度较低，强制把主塔和旋风排出的物料及时冷却，并且集中输送到洁净收粉间，有两个作用：物料被迅速冷却，防止自然降温过程中被返潮。集中洁净收集，符合卫生有关要求。
- 6、

控制系统采用彩色触摸屏动画显示工艺流程，控制设定有关参数，PLC可编程预先设定工艺流程，并且动画显示，运用模糊技术自动跟踪控制变量参数以达到最佳效果。

7、工艺管线全部采用流畅输送形式，避免弯管堵料。

8、旋切进风技术与可调整式蜗壳，确保物料分布均匀，不返顶。

9、在线清洗系统的匹配，减轻劳动强度，提高机组的控制水平。

10、机组采用余热回收系统，确保高效低耗，节能明显。