

葡萄浓缩汁设备

产品名称	葡萄浓缩汁设备
公司名称	苏州加派星机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏省苏州 昆山市花桥镇蓬青路58号
联系电话	86-051257699819 13651637004

产品详情

上海加派机械科技有限公司专业生产各种果蔬汁加工设备，成熟精湛的工艺流程，专业化的设备设计制作，高素质高水平的服务团队，是果汁行业走向成功的最佳选择。果蔬汁中含有大量的水，糖份，苹果酸、柠檬酸，酒石酸等，果汁中还含有少量的单宁和蛋白质，矿物质主要包括钙、磷、钾、钠等。色素包括类胡萝卜素、花色素等。还含有少量的热敏性物质和芳香物质。只有充分掌握果蔬汁的成分及其特性，才能够在果汁加工生产过程中灵活应用各种技术，对破坏果汁原有的营养、色泽、风味，芳香的环节进行干预，以最大限度的获得原汁原味的最终优质产品。果汁一般分为澄清果汁和混浊果蔬汁，常见的澄清果蔬汁有苹果汁、梨汁、葡萄汁、打瓜汁、蓝莓汁、黑莓汁等等；混浊果蔬汁有橙汁、番茄汁、胡萝卜汁等；带果肉的果汁一般有桃、杏、李、梅等。果汁加工的工艺流程：预处理（挑选、清洗、破碎、热处理）—取汁—粗滤—成分调整—精滤—均质脱气—浓缩—杀菌—灌装。在预处理过程中要注意的是，对农药残留较多的果蔬，清洗时可加用稀盐酸或脂肪酸进行处理；对于微生物污染，可用一定浓度的漂白粉或者溶液浸泡，然后清水清洗。在大多数水果破碎之后，榨汁之前都必须进行预热处理，目的是使果肉组织软化提高出汁率；另外不同的预热温度可以促进或者抑制酶的活性，根据酶的性质不同掌握适当的pH值、温度和作用时间，直接影响最终产品的色泽和风味，所以根据不同的市场需求，必须把握好不同的处理工艺。在果汁澄清中有几种方法可以达到澄清目的，酶法，明胶—单宁法，酶—明胶法，硅藻土法等。值得注意的是，在使用酶法的时候，一般果胶酶的适用pH值为4.5~5.0，温度为50℃，如果是葡萄汁加工，还要进行专门的除酒石。果汁的调整混合，即调配过程。包括糖度的调整，固酸比的确定，维生素c的添加等。使最终产品达到一定的规格，是对最终产品的营养、口味、色泽起决定性的一步。在生产混浊果汁的时候还必须对果汁进行均质，防止固液分离、分层，促进口感更细腻。为防止果汁氧化变质，还需对果汁进行脱气，除去前处理过程中混入的大量氧气、二氧化碳和氮气。果汁浓缩一般都采用降膜式浓缩，而且需要在真空状态下，低温、快速、高效的浓缩，在确保这些条件达到的情况下，使浓缩锅实现最大节能化，以降低生产成本。在浓缩的过程中，通常需要对果汁进行芳香回收，苹果汁芳香回收率一般在8%~10%，葡萄汁和橙汁在26%~30%。果汁的杀菌灌装，大多数澄清果汁都是进行热灌装，灌装后再对产品进行隧道式杀菌，一般在85~95℃进行15分钟到30分钟的杀菌。对于混浊果汁一般采用高温短时杀菌，因为混浊果汁加热时间过长容易产生煮过味，而且色泽和香味损失也比较大。杀菌后迅速降温再进行后续包装。如果您对果汁加工项目有意向，请选择上海加派机械科技有限公司，我们专业化的团队将竭诚为您提供最优质的售前、售中、售后服务。诚信是我们最宝贵的财富，愿您和上海加派公司共辉煌。