

果汁果酒果醋-食品饮料过滤除沉淀除菌超滤膜分离设备

产品名称	果汁果酒果醋- 食品饮料过滤除沉淀除菌超滤膜分离设备
公司名称	四川和诚过滤科技集团有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	四川省德阳市什邡市经济开发区（北区）蓝天大道8号（注册地址）
联系电话	13550623857

产品详情

食品饮料澄清度不高，易浑浊沉淀的原因大致分为以下几种：

- 1、过滤精度不够，产品中含有大量呈溶解性或半溶解性的胶体、纤维、大分子蛋白等杂质成分；
- 2、夏季无沉淀，冬季沉淀或絮状物出现，上述杂质成分导致，冬季温度低，杂质溶解度低而析出；
- 3、灭菌不彻底或在灭菌后有微生物再次污染，微生物生长繁殖，产生沉淀物质，微生物死亡后也会产生沉淀；
- 4、生产用水未达到饮料用水要求，如茶饮料会与水中的金属离子特别是钙、镁、铁离子发生氧化或络合反应，使组分改变，影响外观或沉淀；
- 5、调配环节用的糖或食品添加剂杂质含量太多，溶解后导致浑浊或沉淀。

针对上述问题，那么该如何解决食品饮料的浑浊沉淀问题呢？首先需根据具体的物料性状，选择合适的前处理预过滤设备，再结合先进的膜分离超滤技术，在一定的过滤精度条件下，透过有效组分，而截留大分子溶解性杂质及细菌等，除菌率达99%，所得滤液澄清透亮，久置无沉淀。当然过程用水也需用到一级纯化水才行。

和诚过滤长期致力于膜分离技术在酒水饮料领域的开发与应用，设计制造的膜分离系统可以有效解决酒水饮料沉淀问题、澄清问题、浓缩问题等技术难题，若您有相关技术难题，欢迎致电我司沟通交流，我们将根据您的具体情况，提供针对性的工艺解决方案。