

# 鲜奶牛奶生产线 鲜奶牛奶生产设备

产品名称	鲜奶牛奶生产线 鲜奶牛奶生产设备
公司名称	温州来福机械制造有限公司
价格	620000.00/套
规格参数	加工定制:是 种类:蛋白饮料生产线 品牌:飞来福
公司地址	曹村工业区
联系电话	86-0577-65670648 0577-65760648 13967793092

## 产品详情

此整条生产线具体可来工厂面谈，工厂联系人:林子豪 联系号码:13967793092

此整条生产线具体可来工厂面谈，工厂联系人:林子豪 联系号码:13967793092

### 喝牛奶的常见误区

01、牛奶必须煮沸：牛奶消毒的温度要求并不高，70℃时用3分钟，60℃时用6分钟即可。如果煮沸，温度达到100℃，牛奶中的乳糖焦化，而焦糖可诱发癌症。煮沸后牛奶中的钙会出现磷酸沉淀现象；从而降低牛奶的营养价值。

02、牛奶越浓越好：所谓过浓牛奶，是指在牛奶中多加奶粉少加水，使牛奶浓度超出正常比例标准，也有家长唯恐新鲜牛奶太淡，便在其中加奶粉。婴幼儿喝的牛奶浓淡应该与孩子的年龄成正比，其浓度要按月龄逐渐递增。如果婴幼儿常喝过浓的牛奶，会引起腹泻、便秘、食欲不振，甚至拒食，久而久之，会引起急性出血性小肠炎。

03、加糖越多越好：加糖是为了增加碳水化合物所供给的热量，必须定量，一般是每100毫升牛奶加5~8克糖。过多的糖进入婴儿体内，会将水分滞留在身体中，使肌肉和皮下组织变得松软无力，看起来很胖，身体的抵抗力很差，还会成为一些疾病的危险因素。

牛奶里最好是加蔗糖。蔗糖进入消化道被消化液分解后，变成葡萄糖被人体吸收。

有的家长专门给孩子买葡萄糖，大可不必。葡萄糖甜度低，用多了又容易超过规定范围，而且孩子还会因不甜而拒食。

把糖与牛奶加在一起加热，这样牛奶中的赖氨酸就会与糖在高温下（80 ~ 100）产生反应，生成有害物质糖基赖氨酸，这种物质对小儿危害很大。因此，应先把煮开的牛奶晾到温热（40 ~50）时，再将糖放入牛奶中溶解。

#### 04、忌用牛奶服药

牛奶能够明显地影响人体对药物的吸收速度，还容易使药物表面形成覆盖膜，使牛奶中的钙与镁等矿物质离子与药物发生化学反应，生成非水溶性物质，不仅降低药效，还可能对身体造成危害。所以，在服药前后各1~2小时内最好不要喝牛奶。

05、用酸奶喂养婴儿：酸奶中的乳酸菌生成的抗生素，虽然能抑制很多病原菌的生长，但同时也破坏了对人体有益的正常菌群的生长条件，还会影响正常的消化功能，尤其是患胃肠炎的婴幼儿及早产儿，如果喂食他们酸奶，可能会引起呕吐和坏疽性肠炎。

06、添加橘汁或柠檬汁以增加风味：橘汁和柠檬均属于高果酸果品，而果酸遇牛奶中的蛋白质，会使蛋白质变性，降低营养价值。

07、牛奶中添加米汤稀饭：牛奶中含有维生素a，而米汤和稀饭主要以淀粉为主，它们中含有脂肪氧化酶，会破坏维生素a。孩子特别是婴幼儿，如果摄取维生素a不足，会使婴幼儿发育迟缓，体弱多病。

以炼乳代替牛奶：炼乳太甜，必须加5~8倍的水来稀释。当甜味符合要求时，蛋白质和脂肪的浓度也比新鲜牛奶下降一半，不能满足宝宝生长发育的需要。加水使蛋白质和脂肪浓度接近新鲜牛奶，糖含量又会偏高，容易引起小儿腹泻，也会给以后添加辅食带来困难。

#### 早餐奶和普通牛奶的区别

早餐奶和普通牛奶有什么区别呢?目前还没有专门的早餐奶国家标准，各品牌早餐奶的原料不尽相同。总体而言，主要就是白糖，以及多种谷物原料、果蔬粉、香精、食品乳化剂等。所以早餐奶只是比“普通牛奶加白糖”的味道更好一点。因为其他配料的“稀释”作用，早餐奶的营养成分低于普通牛奶：蛋白质含量下降了(每100克早餐奶含2.3克蛋白质，而普通牛奶是2.9克)，脂肪的含量也有所降低。

虽然早餐奶的营养不如牛奶，但却是“应急早餐”的好选择。很多人没法正经吃早饭时，就用饼干、蛋黄派、萨其玛等充饥。可这些食物除了大量的糖分几乎一无是处，且多数脂肪含量超标，尤其含有大量的反式脂肪酸，对身体健康的好处非常有限。牛奶的营养远比它们高出许多。

但是大多数人空腹喝牛奶，又会因为乳糖不耐而造成腹泻、腹胀等问题，这时候，一袋早餐奶就能解决这些麻烦。因为早餐奶中含有一定的碳水化合物，能缓解乳糖不耐的发生。来不及吃早饭的时候，携带一包早餐奶，随时打开喝掉，总比饿着肚子工作一上午，或是只吃饼干强得多。

不过，总是用早餐奶代替早餐还是不行。如果不搭配其他主食，早餐奶中的碳水化合物还是太少，不足以提高并维持较为理想的血糖水平，保障大脑的工作效率。所以即使选择早餐奶，也还是要搭配一些主食类食物，如面包、饼干、馒头、豆包等才好。



## 喝牛奶的常见误区

01、牛奶必须煮沸：牛奶消毒的温度要求并不高，70℃时用3分钟，60℃时用6分钟即可。如果煮沸，温度达到100℃，牛奶中的乳糖焦化，而焦糖可诱发癌症。煮沸后牛奶中的钙会出现磷酸沉淀现象；从而降低牛奶的营养价值。

02、牛奶越浓越好：所谓过浓牛奶，是指在牛奶中多加奶粉少加水，使牛奶浓度超出正常比例标准，也有家长唯恐新鲜牛奶太淡，便在其中加奶粉。婴幼儿喝的牛奶浓淡应该与孩子的年龄成正比，其浓度要按月龄逐渐递增。如果婴幼儿常喝过浓的牛奶，会引起腹泻、便秘、食欲不振，甚至拒食，久而久之，会引起急性出血性小肠炎。

03、加糖越多越好：加糖是为了增加碳水化合物所供给的热量，必须定量，一般是每100毫升牛奶加5~8克糖。过多的糖进入婴儿体内，会将水分滞留在身体中，使肌肉和皮下组织变得松软无力，看起来很胖，身体的抵抗力很差，还会成为一些疾病的危险因素。

牛奶里最好是加蔗糖。蔗糖进入消化道被消化液分解后，变成葡萄糖被人体吸收。

有的家长专门给孩子买葡萄糖，大可不必。葡萄糖甜度低，用多了又容易超过规定范围，而且孩子还会因不甜而拒食。

把糖与牛奶加在一起加热，这样牛奶中的赖氨酸就会与糖在高温下（80℃~100℃）产生反应，生成有害物质糖基赖氨酸，这种物质对小儿危害很大。因此，应先把煮开的牛奶晾到温热（40℃~50℃）时，再将糖放入牛奶中溶解。

#### 04、忌用牛奶服药

牛奶能够明显地影响人体对药物的吸收速度，还容易使药物表面形成覆盖膜，使牛奶中的钙与镁等矿物质离子与药物发生化学反应，生成非水溶性物质，不仅降低药效，还可能对身体造成危害。所以，在服药前后各1~2小时内最好不要喝牛奶。

05、用酸奶喂养婴儿：酸奶中的乳酸菌生成的抗生素，虽然能抑制很多病原菌的生长，但同时也破坏了对人体有益的正常菌群的生长条件，还会影响正常的消化功能，尤其是患胃肠炎的婴幼儿及早产儿，如果喂食他们酸奶，可能会引起呕吐和坏疽性肠炎。

06、添加橘汁或柠檬汁以增加风味：橘汁和柠檬均属于高果酸果品，而果酸遇牛奶中的蛋白质，会使蛋白质变性，降低营养价值。

07、牛奶中添加米汤稀饭：牛奶中含有维生素a，而米汤和稀饭主要以淀粉为主，它们中含有脂肪氧化酶，会破坏维生素a。孩子特别是婴幼儿，如果摄取维生素a不足，会使婴幼儿发育迟缓，体弱多病。

以炼乳代替牛奶：炼乳太甜，必须加5~8倍的水来稀释。当甜味符合要求时，蛋白质和脂肪的浓度也比新鲜牛奶下降一半，不能满足宝宝生长发育的需要。加水使蛋白质和脂肪浓度接近新鲜牛奶，糖含量又会偏高，容易引起小儿腹泻，也会给以后添加辅食带来困难。

#### 早餐奶和普通牛奶的区别

早餐奶和普通牛奶有什么区别呢?目前还没有专门的早餐奶国家标准，各品牌早餐奶的原料不尽相同。总体而言，主要就是白糖，以及多种谷物原料、果蔬粉、香精、食品乳化剂等。所以早餐奶只是比“普通牛奶加白糖”的味道更好一点。因为其他配料的“稀释”作用，早餐奶的营养成分低于普通牛奶：蛋白质含量下降了(每100克早餐奶含2.3克蛋白质，而普通牛奶是2.9克)，脂肪的含量也有所降低。

虽然早餐奶的营养不如牛奶，但却是“应急早餐”的好选择。很多人没法正经吃早饭时，就用饼干、蛋黄派、萨其玛等充饥。可这些食物除了大量的糖分几乎一无是处，且多数脂肪含量超标，尤其含有大量的反式脂肪酸，对身体健康的好处非常有限。牛奶的营养远比它们高出许多。

但是大多数人空腹喝牛奶，又会因为乳糖不耐而造成腹泻、腹胀等问题，这时候，一袋早餐奶就能解决这些麻烦。因为早餐奶中含有一定的碳水化合物，能缓解乳糖不耐的发生。来不及吃早饭的时候，携带一包早餐奶，随时打开喝掉，总比饿着肚子工作一上午，或是只吃饼干强得多。

不过，总是用早餐奶代替早餐还是不行。如果不搭配其他主食，早餐奶中的碳水化合物还是太少，不足以提高并维持较为理想的血糖水平，保障大脑的工作效率。所以即使选择早餐奶，也还是要搭配一些主食类食物，如面包、饼干、馒头、豆包等才好。

## 喝牛奶的常见误区

01、牛奶必须煮沸：牛奶消毒的温度要求并不高，70℃时用3分钟，60℃时用6分钟即可。如果煮沸，温度达到100℃，牛奶中的乳糖焦化，而焦糖可诱发癌症。煮沸后牛奶中的钙会出现磷酸沉淀现象；从而降低牛奶的营养价值。

02、牛奶越浓越好：所谓过浓牛奶，是指在牛奶中多加奶粉少加水，使牛奶浓度超出正常比例标准，也有家长唯恐新鲜牛奶太淡，便在其中加奶粉。婴幼儿喝的牛奶浓淡应该与孩子的年龄成正比，其浓度要按月龄逐渐递增。如果婴幼儿常喝过浓的牛奶，会引起腹泻、便秘、食欲不振，甚至拒食，久而久之，会引起急性出血性小肠炎。

03、加糖越多越好：加糖是为了增加碳水化合物所供给的热量，必须定量，一般是每100毫升牛奶加5~8克糖。过多的糖进入婴儿体内，会将水分滞留在身体中，使肌肉和皮下组织变得松软无力，看起来很胖，身体的抵抗力很差，还会成为一些疾病的危险因素。

牛奶里最好是加蔗糖。蔗糖进入消化道被消化液分解后，变成葡萄糖被人体吸收。

有的家长专门给孩子买葡萄糖，大可不必。葡萄糖甜度低，用多了又容易超过规定范围，而且孩子还会因不甜而拒食。

把糖与牛奶加在一起加热，这样牛奶中的赖氨酸就会与糖在高温下（80℃~100℃）产生反应，生成有害物质糖基赖氨酸，这种物质对小儿危害很大。因此，应先把煮开的牛奶晾到温热（40℃~50℃）时，再将糖放入牛奶中溶解。

## 04、忌用牛奶服药

牛奶能够明显地影响人体对药物的吸收速度，还容易使药物表面形成覆盖膜，使牛奶中的钙与镁等矿物质离子与药物发生化学反应，生成非水溶性物质，不仅降低药效，还可能对身体造成危害。所以，在服药前后各1~2小时内最好不要喝牛奶。

05、用酸奶喂养婴儿：酸奶中的乳酸菌生成的抗生素，虽然能抑制很多病原菌的生长，但同时也破坏了对人体有益的正常菌群的生长条件，还会影响正常的消化功能，尤其是患胃肠炎的婴幼儿及早产儿，如果喂食他们酸奶，可能会引起呕吐和坏疽性肠炎。

06、添加橘汁或柠檬汁以增加风味：橘汁和柠檬均属于高果酸果品，而果酸遇牛奶中的蛋白质，会使蛋白质变性，降低营养价值。

07、牛奶中添加米汤稀饭：牛奶中含有维生素a，而米汤和稀饭主要以淀粉为主，它们中含有脂肪氧化酶，会破坏维生素a。孩子特别是婴幼儿，如果摄取维生素a不足，会使婴幼儿发育迟缓，体弱多病。

以炼乳代替牛奶：炼乳太甜，必须加5~8倍的水来稀释。当甜味符合要求时，蛋白质和脂肪的浓度也比新鲜牛奶下降一半，不能满足宝宝生长发育的需要。加水使蛋白质和脂肪浓度接近新鲜牛奶，糖含量又会偏高，容易引起小儿腹泻，也会给以后添加辅食带来困难。

## 早餐奶和普通牛奶的区别

早餐奶和普通牛奶有什么区别呢?目前还没有专门的早餐奶国家标准，各品牌早餐奶的原料不尽相同。总体而言，主要就是白糖，以及多种谷物原料、果蔬粉、香精、食品乳化剂等。所以早餐奶只是比“普通牛奶加白糖”的味道更好一点。因为其他配料的“稀释”作用，早餐奶的营养成分低于普通牛奶：蛋白质含量下降了(每100克早餐奶含2.3克蛋白质，而普通牛奶是2.9克)，脂肪的含量也有所降低。

虽然早餐奶的营养不如牛奶，但却是“应急早餐”的好选择。很多人没法正经吃早饭时，就用饼干、蛋黄派、萨其玛等充饥。可这些食物除了大量的糖分几乎一无是处，且多数脂肪含量超标，尤其含有大量的反式脂肪酸，对身体健康的好处非常有限。牛奶的营养远比它们高出许多。

但是大多数人空腹喝牛奶，又会因为乳糖不耐而造成腹泻、腹胀等问题，这时候，一袋早餐奶就能解决这些麻烦。因为早餐奶中含有一定的碳水化合物，能缓解乳糖不耐的发生。来不及吃早饭的时候，携带一包早餐奶，随时打开喝掉，总比饿着肚子工作一上午，或是只吃饼干强得多。

不过，总是用早餐奶代替早餐还是不行。如果不搭配其他主食，早餐奶中的碳水化合物还是太少，不足以提高并维持较为理想的血糖水平，保障大脑的工作效率。所以即使选择早餐奶，也还是要搭配一些主食类食物，如面包、饼干、馒头、豆包等才好。

## 喝牛奶的常见误区

01、牛奶必须煮沸：牛奶消毒的温度要求并不高，70℃时用3分钟，60℃时用6分钟即可。如果煮沸，温度达到100℃，牛奶中的乳糖焦化，而焦糖可诱发癌症。煮沸后牛奶中的钙会出现磷酸沉淀现象；从而降低牛奶的营养价值。

02、牛奶越浓越好：所谓过浓牛奶，是指在牛奶中多加奶粉少加水，使牛奶浓度超出正常比例标准，也有家长唯恐新鲜牛奶太淡，便在其中加奶粉。婴幼儿喝的牛奶浓淡应该与孩子的年龄成正比，其浓度要按月龄逐渐递增。如果婴幼儿常喝过浓的牛奶，会引起腹泻、便秘、食欲不振，甚至拒食，久而久之，会引起急性出血性小肠炎。

03、加糖越多越好：加糖是为了增加碳水化合物所供给的热量，必须定量，一般是每100毫升牛奶加5~8克糖。过多的糖进入婴儿体内，会将水分滞留在身体中，使肌肉和皮下组织变得松软无力，看起来很胖，身体的抵抗力很差，还会成为一些疾病的危险因素。

牛奶里最好是加蔗糖。蔗糖进入消化道被消化液分解后，变成葡萄糖被人体吸收。

有的家长专门给孩子买葡萄糖，大可不必。葡萄糖甜度低，用多了又容易超过规定范围，而且孩子还会因不甜而拒食。

把糖与牛奶加在一起加热，这样牛奶中的赖氨酸就会与糖在高温下(80~100)产生反应，生成有害物质糖基赖氨酸，这种物质对小儿危害很大。因此，应先把煮开的牛奶晾到温热(40~50)时，再将糖放入牛奶中溶解。

#### 04、忌用牛奶服药

牛奶能够明显地影响人体对药物的吸收速度，还容易使药物表面形成覆盖膜，使牛奶中的钙与镁等矿物质离子与药物发生化学反应，生成非水溶性物质，不仅降低药效，还可能对身体造成危害。所以，在服药前后各1~2小时内最好不要喝牛奶。

05、用酸奶喂养婴儿：酸奶中的乳酸菌生成的抗生素，虽然能抑制很多病原菌的生长，但同时也破坏了对人体有益的正常菌群的生长条件，还会影响正常的消化功能，尤其是患胃肠炎的婴幼儿及早产儿，如果喂食他们酸奶，可能会引起呕吐和坏疽性肠炎。

06、添加橘汁或柠檬汁以增加风味：橘汁和柠檬均属于高果酸果品，而果酸遇牛奶中的蛋白质，会使蛋白质变性，降低营养价值。

07、牛奶中添加米汤稀饭：牛奶中含有维生素a，而米汤和稀饭主要以淀粉为主，它们中含有脂肪氧化酶，会破坏维生素a。孩子特别是婴幼儿，如果摄取维生素a不足，会使婴幼儿发育迟缓，体弱多病。

以炼乳代替牛奶：炼乳太甜，必须加5~8倍的水来稀释。当甜味符合要求时，蛋白质和脂肪的浓度也比新鲜牛奶下降一半，不能满足宝宝生长发育的需要。加水使蛋白质和脂肪浓度接近新鲜牛奶，糖含量又会偏高，容易引起小儿腹泻，也会给以后添加辅食带来困难。

#### 早餐奶和普通牛奶的区别

早餐奶和普通牛奶有什么区别呢?目前还没有专门的早餐奶国家标准，各品牌早餐奶的原料不尽相同。总体而言，主要就是白糖，以及多种谷物原料、果蔬粉、香精、食品乳化剂等。所以早餐奶只是比“普通牛奶加白糖”的味道更好一点。因为其他配料的“稀释”作用，早餐奶的营养成分低于普通牛奶：蛋白质含量下降了(每100克早餐奶含2.3克蛋白质，而普通牛奶是2.9克)，脂肪的含量也有所降低。

虽然早餐奶的营养不如牛奶，但却是“应急早餐”的好选择。很多人没法正经吃早饭时，就用饼干、蛋黄派、萨其玛等充饥。可这些食物除了大量的糖分几乎一无是处，且多数脂肪含量超标，尤其含有大量的反式脂肪酸，对身体健康的好处非常有限。牛奶的营养远比它们高出许多。

但是大多数人空腹喝牛奶，又会因为乳糖不耐而造成腹泻、腹胀等问题，这时候，一袋早餐奶就能解决这些麻烦。因为早餐奶中含有一定的碳水化合物，能缓解乳糖不耐的发生。来不及吃早饭的时候，携带一包早餐奶，随时打开喝掉，总比饿着肚子工作一上午，或是只吃饼干强得多。

不过，总是用早餐奶代替早餐还是不行。如果不搭配其他主食，早餐奶中的碳水化合物还是太少，不足以提高并维持较为理想的血糖水平，保障大脑的工作效率。所以即使选择早餐奶，也还是要搭配一些主食类食物，如面包、饼干、馒头、豆包等才好。

"厂家直销鲜奶牛奶生产线 鲜奶牛奶生产设备"的是否提供加工定制为是，种类是蛋白饮料生产线，品牌为飞来福，型号是牛奶生产线4000瓶/小时，电压为380（V），功率是19（kw），酒损为  $\pm 4$ （%），灌装能力是4000（瓶/小时），产品用途为加工成品鲜奶牛奶，外形尺寸是19米\*4米,高5米（mm），净重为44000（kg），包装是木箱，适用范围为茶餐厅设备,饮品店设备,咖啡店设备,蛋糕房设备,面包房设备,西餐店设备,中餐店设备,酒厂设备,调料加工厂设备,果蔬加工厂设备,冷冻食品厂设备,休闲食品厂设备,其他，营销是厂家直销