

# 果汁膜浓缩系统-浓缩果汁生产设备厂家

产品名称	果汁膜浓缩系统-浓缩果汁生产设备厂家
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

浓缩果汁是指采用一定的方法将原果汁除去一定比例天然水分后制得的饮料。不同水果压榨得到的果汁中的可溶性固形物含量不同，一般在5%-20%范围，浓缩果汁生产一般需脱水使固形物含量提高到60%-75%，这样将大幅度降低体积量，节省包装和运输费用，也便于储运。

浓缩果汁传统采用蒸汽热浓缩、真空减压浓缩、薄膜蒸发浓缩、冷冻浓缩等方法，存在：设备占地面积大、投入高，过程发生相变、蒸汽消耗量大、能耗高、浓缩时间长，糖度不能达到要求值，对物料的有效成分造成破坏等诸多弊端！

膜分离技术通过膜的选择性分离来实现对进料液中不同组分的分离、纯化和浓缩。整个过程无相变，不需要添加助剂，更环保，能耗更低，对企业发展具有显著的经济效益和社会效益。

采用超滤膜分离设备技术进行果汁过滤，可保过滤效果稳定，且过滤精度高，过滤出的果汁无任何可见的浑浊物，滤液清澈，且果汁风味物质无任何损失，果汁色泽值稳定，提高产品质量的同时延长了产品的保质期。采用纳滤或反渗透膜分离设备技术进行果汁预浓缩可大幅度降低果汁的浓缩能耗，常温浓缩有效保护果汁原有风味。

以山东某果汁生产企业浓缩桃汁为例，桃汁糖含量5-6brix，最终需浓缩到70%，日处理鲜桃汁40吨，未采用膜分离设备前，直接真空减压浓缩脱掉36-37吨水，得到3-4方浓缩液，脱水能耗为120元/方，即每天的能耗成本约为4400元，且热浓缩时间长，果汁香味损失严重，导致品质降低。采用膜浓缩技术及设备后，能耗每吨可节省90元，即每天节约3300元，且膜常温浓缩有效的保证了果汁的品质。

四川和诚过滤科技集团有限公司专注于解决酒水饮料/果酒果醋/食醋酱油/植物提取/动物提取/中药制剂/茶饮及茶叶深加工/发酵液/纯化水/化工污水回收等过程中的相关过滤、澄清、除杂、精制、浓缩等难题，同时为客户提供技术解答、过滤设计。若您有相关过滤的难题欢迎来电沟通交流。