

高压均质机（超细分散、乳化）

产品名称	高压均质机（超细分散、乳化）
公司名称	温州市龙湾东霸食品机械厂
价格	面议
规格参数	应用领域: 物料类型:液-液 适用物料:食品
公司地址	中国 浙江 温州市 浙江温州市龙湾区永兴康二富康西路143号 邮箱：dongbayjd@126.co
联系电话	86 0577 86927818 13806683882

产品详情

简介

均质机装置采用不锈钢系统，可有效地分离护体样品表面和被包含在内的微生物均一样品，样品装在一次性无菌均质袋中，不与仪器接触，具有均质柔和、样品无污染、无损伤、不升温、不需灭菌处理，不需洗刷器皿的特点，满足快速、结果准确、重复性好的要求

均质机工作原理：

转子和定子的精密配合，工作头（转子和定子锻件制造）爪式结构，双向吸料，剪切效率高。

间歇式高剪切分散乳化均质机是过转子高速平稳的旋转，形成高频、强烈的圆周切线速度、角向速度等综合动能

效能；在定子的作用下，定、转子合理狭窄的间隙中形成强烈、往复的液力剪切、摩擦、离心挤压、液流碰撞等综合效应，物料在容器中循环往复以上工作过程，最终获得产品。

均质机特点：

- 运转稳定、噪音小、清洗方便、机动灵活，可连续使用，对物料可进行超细分散、乳化。可广泛适用于工业生产的乳化、均质和分散。
- 能使料液在挤研.强冲击与失压膨胀的三重作用下使料质细化混合。本设备是食品.乳品.饮料等工业的重要设备。

- 对牛奶豆乳等各类乳品饮料，在高压下进行均质，能使乳品液中的脂肪球显著细化，使其制品食用后易于消化吸收，提高使用价值。
- 用于冰淇淋等制品的生产中，能提高料液的细洁度和疏松度,使其内在质地明显提高。
- 用于乳剂.胶剂.果汁.浆液等生产中，能起到防止或减少料液得分层，改善料液外观的作用，使其色泽更为鲜艳，香度更浓，口感更醇。

均质机的应用行业

应用于生物医药；食品工业；日化护理品；涂料油墨；纳米材料；石油化工；印染助剂；造纸工业；农药化肥；塑料橡胶；电力电子；其他精细化工行业。

均质机在豆奶中的应用：均质时豆乳在高压下从均质阀的狭缝压出。脂肪球，蛋白质等颗粒在剪切力，冲击力与空穴效应的共同作用下，进行微细化。形成均一的分散液。防止脂肪上浮，蛋白质沉淀，增加豆乳光泽度，提高了豆乳的稳定性。

豆乳的均质效果受均质压力。均质温度和均质次数三个因素影响。均质压力受到设备的限制。豆乳生产中可用20~30mpa的压力进行均质。均质时温度一般控制在55~65 之间比较适合。均质次数1~2次。

均质工序可放在豆乳杀菌之前。也可以放在杀菌之后。两种安排各有利弊，均质放在杀菌前，则杀菌过程能在某种程度上破坏均质效果。豆乳易出现油线。但采用这个工艺减少了杀菌后的污染机会。储存的安全性较高。设备费用相对较低。且经过均质的豆乳再进入杀菌机不易结垢。若将均质放在杀菌之后，上述情况则刚好相反。

均质机在原料乳的应用：在强力的机械作用下16.7~20.6mpa将乳中大的脂肪球破碎成小的脂肪球。使之均匀一致地分散在乳中。可有效防止脂肪球上浮。在巴氏杀菌乳的生产中。一般均质机的位置处于杀菌的第一热回收段。在间接加热的超高温灭菌乳生产中，均质机位于杀菌之前。在直接加热的超高温灭菌乳生产中。均质机位于灭菌之后。因此应使用无菌均质机。均质不仅可以防止脂肪球上浮，而且还具有其他一些优点：经均质后的牛乳脂肪球直径减小，易被人体消化吸收。均质使乳蛋白凝块软化。促进消化和吸收，在酶制干酪生产中，均质可使乳凝固加快，乳产品风味更加一致。

均质前需要进行预热。达到60~65 ，均质方法一般采用二段式，即第一段均质使用较高的压力（16.7~20.6mpa），目的是破碎脂肪球，第二段均质使用低压（3.4~4.9mpa），目的是分散已破碎的小脂肪球，防止粘连。

均质机在柑橘汁的应用：柑橘汁经离心分离后，其果肉颗粒已相当均一化了。为使粒子进一步微细化。在离心后可用均质机用20~35mpa的压力进行均质。

均质机在蟠桃果肉果汁饮料中的应用：采用25~35mpa的均质压力。增强果胶与果汁的亲合力，同时可提高果汁的稳定性，减少颗粒间的粒度及密度差，防止浆液分层沉淀，并使组织均匀黏稠，口感细腻。

主要技术参数

本产品的应用领域是乳品，物料类型是液-液，适用物料是食品，动力类型是气动，品牌是东霸，型号是DB，每次处理量范围是1000以上（千克）