

小型不锈钢牛奶巴氏杀菌生产灌装线 酸奶发酵巴氏杀菌杯装灌装机

产品名称	小型不锈钢牛奶巴氏杀菌生产灌装线 酸奶发酵巴氏杀菌杯装灌装机
公司名称	诸城市益众机械有限公司
价格	18000.00/台
规格参数	品牌:益众 规格:SUS304 电压:380V
公司地址	山东省潍坊诸城市龙都街道办事处郝家村工业园
联系电话	13589197825

产品详情

生牛奶进行加热的时候会发生一系列的变化，一般的巴氏奶是需要加热到85℃后恒温持续半小时，如果是自己在家煮奶的话煮锅可能没有这个条件，那就以初沸为主。一般牛奶高温杀菌是135℃左右持续几秒，牛奶初沸温度大概在105℃左右，这个温度持续大概2分钟左右就可以饮用了，因为这个温度牛奶中含有的细菌已经被消灭的差不多了。但是时间不要过长，时间长了牛奶中的乳糖会焦化，逐渐分解为乳酸和少量的甲酸，维生素也会被破坏，牛奶的色、香、味都会明显下降。乳制品加工厂和牧场的巴氏奶一般都是通过巴氏奶生产线来生产的，奶吧大多数则是通过巴氏杀菌机来生产奶，他们生产奶的方式一般都是通过设备可以定温定时的特点来生产巴氏奶。

巴氏鲜奶和巴氏酸奶是很受消费者欢迎的一种产品。它们含有的营养高、口味好，可以说是能够代替常温奶的产品。因为常温奶是通过高温短时灭菌来加工鲜奶的，经过高温加工后的鲜奶就变成了纯奶，因为鲜奶中所含有的微生物被全部消灭，有部分类似于维生素一类的营养也被高温破坏掉了，而且高温加工后的鲜奶会有一股焦糊味，口味不如巴氏奶。巴氏奶是通过低温短时灭菌来加工鲜奶的，加工完以后的巴氏奶中有害的微生物被消灭掉，留下了有益的微生物，而且鲜奶中的营养没有被高温破坏掉，所以巴氏奶的口味更好。商超购买的巴氏奶都是奶制品加工厂通过小型不锈钢牛奶巴氏杀菌生产灌装线 酸奶发酵巴氏杀菌杯装灌装机加工出来的，过程一般是制冷-过滤-预热-均质-灭菌-冷却-发酵/灌装，鲜奶吧的巴氏鲜奶则是通过鲜奶巴氏灭菌机生产出来的，发酵酸奶则需要用到酸奶机。

不锈钢牛奶巴氏杀菌生产灌装线 酸奶发酵巴氏杀菌杯装灌装机一般用于牧场或者乳制品加工厂，巴氏杀菌机一般用于鲜奶吧，这是由于牧场或者乳制品加工厂的原奶加工量比较大，用单台杀菌机或杀菌罐可能跟不上它们的产量，而且加工起来也麻烦。鲜奶吧因为主打的就是现做现卖模式，每天需要加工

的奶量相对牧场或者加工场来说比较小，所以单台杀菌设备就完全可以做到完全生产。有些鲜奶吧也会进一条生产线来加工巴氏奶，不过数量比较少，因为不管是杀菌机还是生产线杀菌原理都是一样的。