

GJJ-0.05/40实验室专用设备均质机

产品名称	GJJ-0.05/40实验室专用设备均质机
公司名称	上海科劳机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:上海科劳 规格:GJJ-0.05/40 类型:均质乳化设备
公司地址	温州市龙湾区沙城工业区(温州工厂)
联系电话	86-02160455008 13587405718

产品详情

应用范围：

小型实验室均质机广泛应用于食品、乳品、饮料、制药、精细化工和生物工程等领域的生产、科研和技术开发。

工作原理及优点：

小型实验室均质机是液体料质均质细化和高压输送的专用设备，用于对粘度低于0.2pa.s，温度低于85摄氏度液体物料（液-液或液-固）的均质乳化。该设备通过一个可调节的限流缝隙过程中失压、膨胀、剪切和高速撞击等综合效应，将在液体中的颗粒和油滴粉碎成很小尺寸，同时建立理想的乳化液和分散液。是集超声波粉碎机、胶体磨、球磨机、等功能原理于一体。使产品的稳定性、一致性、混合性、易吸收性、营养值、保质期、口味、色彩和保活性都可在均质中得以实现。上海科劳机械生产的小型实验室均质机(实验室均质器)适合大专院校、科研院所与食品、制药、化妆品相关专业实验使用，也可作小规模厂家使用。

均质机特点：

1、由于它体积小，仅需极少量的样品时进行测试，所以特别适用于实验中进行各种样品测试。

2、gjj型实验室高压均质机同我厂用于生产和实验工作中的高压均质泵工作原理完全一样，这样就能够使用测试结果来判断大规模生产将获得成果。

3、该机是一台两柱塞作往复运动，所有与物料接触表面均用特殊防酸不锈钢材料制成，其符合卫生的设计还体现在能用清洁剂循环和自来水冲涤进行原地清洗。

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。

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。

本产品的品牌是上海科劳，规格是GJJ-0.05/40，类型是均质乳化设备，型号是GJJ-0.05/40