山东德孚DFM乳制品杀菌专用板式换热器

产品名称	山东德孚DFM乳制品杀菌专用板式换热器
公司名称	武城县德孚换热设备厂销售总部
价格	3200.00/台
规格参数	品牌:山东德孚 型号:DFM 材质:不锈钢
公司地址	山东省德州市武城县工业园换热设备厂
联系电话	0534-2559996 18205346730

产品详情

山东德孚dfm8-8乳制品杀菌专用板式器 蒙牛乳制品公司采用山东德孚板式换热器

淘宝诗涵白店铺 http://shop71965884.taobao.com/index.htm?spm=a1z10.5-c.w5002-68848187.2.ucin9p

电话：18205346730,0534-2559996

京东商城店铺： 德孚家居专营店 http://defuhuanre.jd.com/

天猫店铺： 德孚家居专营店 http://defujiaju.tmall.com

公司网站：武城县德孚换热设备厂http://www.defuhuanre.com

欢迎关注我们的公众号：德孚换热器

电话：18205346730,0534-2559996

传真：0534-5019596

邮箱：defuhuanre001@126.com

食品行业换热器的用途：乳品，醋的杀菌、冷却，动植物油的加热冷却，啤酒生产中啤酒、麦芽汁的加热冷却，制糖，明胶浓缩，杀菌、冷却，制造谷氨酸钠。

公司优势：德孚换热只做板式换热器，因为产品单一，技术熟练，生产成本低，所以我们生产的板式换热器质量更有保证，售后更及时，价格更优惠！

德孚换热设备主要经营可拆式板式换热器、不等截面板式换热器、板式热交换器、不锈钢板式换热器、

换热器、板式冷凝器、板式蒸发器、板式再沸器、板式冷却器、板式加热器、br板式换热器等换热设备。

超高温灭菌（我们通常所说的常温奶）是指在135—150°C的温度下，进行4到15秒的瞬间灭菌处理，完全破坏其中可生长的微生物和芽孢，将牛奶中的有益和有害微生物全部杀死达到商业无菌的要求。从牛

奶品质劣化程度看，巴氏奶乳清蛋白质变性率约为15.4%至20%，超高温灭菌奶为91%；巴氏奶b乳球蛋白变性率为 0.43%，超高温灭菌奶为

94.2%。从营养损失程度看，巴氏杀菌奶维生素c损失率为10%至25%，超高温灭菌奶为60%；巴氏杀菌奶维生素b1损失率为5%至10%，超高温灭菌奶为20%；巴氏杀菌奶叶酸损失率为10%，超高温灭菌奶为30%；巴

氏杀菌奶蛋氨酸损失率为10%，超高温灭菌奶为34%；巴氏杀菌奶胱氨酸损失率为4.6%超高温灭菌奶为34%；巴氏杀菌奶的可溶性钙损失较少，而超高温灭菌奶的可溶性钙损失较多。

从环保方面来说，巴氏杀菌奶加工的能耗低，设备投资小，采用的包装材料不含铝箔、特殊涂层（pvdc）等难降解的物质，有利于环境保护，符合国家现在节约型，环保型的经济要求。

牛奶的消毒必须严格掌握好温度和时间。不然，既达不到消毒的目的，还破坏了牛奶的营养成分。这是因为：一是长时间高温煮沸会使牛奶中蛋白质由溶胶状态转变成凝胶状态，从而造成蛋白质大量凝

结和沉淀；二是鲜奶中的钙是以静电方式与酪蛋白相结合，形成人体可以消化吸收的酪蛋白钙，而长时间煮沸的牛奶与消毒牛奶相比，酪蛋白大约要减少20%，钙质多变为难以被人体消化吸收的钙盐；三是长

时间煮沸还会使乳糖焦化分解，营养价值低；四是破坏了包括维生素a等多种维生素。因此，消毒牛奶原则上就直接饮用，不必再进行煮沸。如果需要加温的话，只要把袋装的奶牛放在50°C～60°C的热水中加

热片刻，就可以了。

本公司供应冷却器德孚铝型材氧化槽冷却专用冷却器 板式冷却器，质量保证，欢迎咨询洽谈。

武城县德孚换热设备厂 地址：山东省德州市武城县工业园德孚换热设备厂
销售部山东省德州市德城区天衢东路长河明珠5-1-1501