

# 发酵型乳酸菌饮料生产设备

产品名称	发酵型乳酸菌饮料生产设备
公司名称	温州国乐机械制造有限公司
价格	180000.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:乳品生产线 品牌:乳酸菌饮料
公司地址	中国 浙江 温州 瑞安市 马屿镇曹村工业区
联系电话	86 186 57708730 15158525296

## 产品详情

### 牛奶乳酸菌发酵饮料及其生产方法

以鲜牛奶为原料通过合理添加脱脂粉、柠檬酸、砂糖、羟甲基纤维素等，采用乳酸菌发酵新工艺精制而成，其工艺过程为：鲜奶收购、冷却贮存、净乳、均质、杀菌、贮乳、菌种添加、发酵、搅拌、灌装、入库、检验、出厂等，经过该方法生产制造的产品营养丰富，易促进消化吸收。

传统的乳酸菌发酵类饮品主要是以牛乳为原料。与牛乳动物蛋白相比,我国植物蛋白资源更加丰富,且与之在氨基酸组成上具有互补作用。以植物蛋白代替动物蛋白生产乳酸菌发酵饮料具有广阔的市场前景。本研究旨在以核桃榨油后的副产物核桃粕为蛋白原料开发一种植物蛋白发酵饮料。根据理化指标、微生物指标和感官指标,研究不同工艺条件对桃乳酸菌发酵饮料品质的影响,优化工艺条件,并检测最优工艺制备的核桃乳酸菌发酵饮料的抗氧化活性。主要结果如下：1、核桃乳发酵原液的制备：打浆前核桃粕于95℃水中热烫4min后核桃乳的感官状态最佳；核桃粕打浆料水比为1：10时,核桃乳的感官状态最佳；80℃下核桃蛋白质溶出率最高,为最佳打浆温度。2、菌种的驯化：乳酸菌经渐进驯化法驯化培养后,在纯核桃乳中的产酸能力和生长情况都得到了改善。驯化至第9代时,产酸量达到69% t,比驯化前提高了50%活菌数达到 $2.9 \times 10^7$ 个/ml,比驯化前约提高17倍。3、核桃乳的稳定性研究：65℃,25min的杀菌条件下,核桃乳的风味和颜色都比较适宜,稳定性较高,为最佳的杀菌条件；与cmc-na、卡拉胶相比蔗糖酯对核桃乳具有稳定作用,适宜添加量为0.3%。4、发酵工艺的研究：以酸度和乳酸菌活菌数为指标综合考虑感官状态,

研究接种量、发酵温度、发酵时间、蔗糖添加量4个因素对发酵核桃乳品质的影响,并在单因素试验的基础上进行正交优化,得到优化工艺:接种量3%,发酵温度37℃,发酵时间10h,蔗糖添加量5%。5、抗氧化活性研究:最优工艺下得到的核桃乳酸菌发酵饮料( $c=0.988\text{g/ml}$ )具有明显的抗氧化活性,且抗氧化能力与其稀释浓度呈线性关系,dpph清除率、 $\text{oh}\cdot$ 清除率和总抗氧化能力分别相当于浓度为0.463mg/ml、6.32mg/ml和0.212mg/ml的抗坏血酸溶液。

本产品的加工定制是是,种类是乳品生产线,品牌是乳酸菌饮料,型号是8000,电压是380(V),功率是11(kw),产品用途是果汁,外形尺寸是2500\*1500\*1200(mm),净重是10000(kg),适用范围是茶餐厅设备,饮品店设备,咖啡店设备,蛋糕房设备,面包房设备,西餐店设备,果蔬加工厂设备,冷冻食品厂设备,休闲食品厂设备,营销是新品