

豆奶生产设备 豆奶饮料生产线 豆奶生产成套设备

产品名称	豆奶生产设备 豆奶饮料生产线 豆奶生产成套设备
公司名称	江阴顶江机械设备有限公司
价格	250000.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:乳品生产线 品牌:港利特
公司地址	中国 江苏 江阴市 申港镇亚包大道73号
联系电话	86 0510 86685848 13961691082

产品详情

豆浆生产线主要由胶体磨、高压均质机、杀菌锅、超高温瞬时灭菌机、cip清洗系统等单机设备组成。

豆浆生产线工艺特点

1、浸泡阶段:

将大豆加入3倍重量的水浸泡。浸泡时间视水温而定，水温10℃以下，浸泡10-12h(小时)；水温10-25℃，一般浸泡6—10h(小时)；

为了缩短浸泡大豆的时间，可采用浸泡加热法来浸泡大豆，但加热时水温不得超过60℃浸泡水，在此浸泡过程中也可加入适量的碳酸氢钠来缩短浸泡时间，并能较好地脱除大豆中的色素，增加豆奶的乳白度，提高均质效果，还有助于除去低聚糖和加速蛋白酶抑制因子钝化，改善豆奶风味。

2、豆浆细化阶段:

采用80℃以上热水，其中添加0.25%的碳酸氢钠，水量为大豆干重的8-10倍。用分离式磨浆机进行磨浆，使浆液和豆渣分离。

3、脱气阶段:

豆浆经高温杀菌脱气机，采用100~110℃的瞬时杀菌可杀灭致病菌和腐败菌，破坏不良因子，钝化脂肪氧化酶和脲酶等成分，达到除去豆奶腥异味的效果。

4、均质:

放入均质机内温度在80℃、压力在15-23mpa内，对物料进行均质，以保证豆奶口感细腻，提高产品的稳

定性。

本产品的加工定制是是，种类是乳品生产线，品牌是港利特，型号是1T/H，适用范围是饮品店设备