

蛋白、豆奶饮料生产线

产品名称	蛋白、豆奶饮料生产线
公司名称	武汉显海机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市汉口北八一大道金都工业园
联系电话	027-85062088 13317199278

产品详情

概述：

大豆除深加工制成豆制品、豆乳粉、豆炼乳外，也可制成营养豆奶饮料。豆奶的生产是将大豆粉碎后，萃取其中水溶性成份，经离心过滤出去其中不溶物，再经调配、微细化、罐装、杀菌等工艺处理而成。大豆中的大部分可溶性营养成分在这个生产过程中转移到了豆奶中，因此，长期饮用豆奶可以摄取大量优质的蛋白质、大豆油脂、维生素和矿物质。

大豆在农作物中与其制品的蛋白质和脂肪的含量与小麦、玉米、大米相比高2—5倍和6—10倍以上。因而享有“植物肉”之称，它含有多种氨基酸，尤其是人体必须具备而又不能合成的八种氨基酸，其中赖氨酸和色氨酸含量很高，并优于其它作物及其制品。儿童所需的组氨酸在大豆中含有2.3%，大豆在我国人民的食物构成中占有重要的地位。豆奶大豆脂肪的成分主要由饱和脂肪酸与不饱和脂肪酸组成，其中不饱和脂肪酸占87.7%，且不含胆固醇，其中50%以上的亚油酸还能分解胆固醇，防止血管硬化，具有较大的营养价值。大豆中还含有卵磷脂、脑磷脂和肌醇磷脂，为人体大脑、肝脏所必需的物质。大豆还含有钙、磷、铁等无机盐和各种维生素，同样都为人体必不可少。

豆奶生产线一般可以分为：

麦片豆奶生产线、黑豆豆奶生产线、豆浆豆奶生产线、红豆豆奶生产线、花生奶豆奶生产线、维维豆奶生产线等几类。

豆奶生产线制作过程

a、磨浆：将水和已经热水浸泡 8 - 12 小时的大豆同时置于磨浆装置内磨浆，至大豆全部磨成豆浆为止；

b、预热：把豆浆置于预热罐内预热至 55 - 70℃，同时打开均质泵，将预热罐内的豆浆进行搅拌剪切；

c、杀菌：经预热的豆浆置于杀菌罐内加热至 95 - 100℃ 后保温 15 - 20 分钟，在保温的同时打

开均质泵进行搅拌和剪切，并定时打开真空泵，抽除罐内物料的豆腥味；

d、贮存：杀菌处理后的豆奶置于贮存罐内，在 8 0 - 9 5 的温度下保存待饮用。