

# 蔬菜汁破碎打浆机

产品名称	蔬菜汁破碎打浆机
公司名称	西安鼎合机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:鼎合 型号:DH 材质:304
公司地址	陕西省西安市阎良区国家航空产业基地·新型工业园区发展路中段
联系电话	029-81661517 18700732943

## 产品详情

“果品榨前分离设备”研制成功（菜椒打浆效果图）

<http://www.foods1.com/content/926386/>

日前，由国家农业部现代苹果产业技术体系采后处理及加工研究室与西安鼎合机械制造有限公司共同研制的果品榨前分离设备（即冷破碎设备）于近日在西安市阎良区一次性试车成功；这标志着我国果品加工设备向着国际先进水平又迈出了一大步。据了解，该技术是把经过清洗、分捡过的水果输送至特别设计的涡轮式冷提取设备料斗中，在常温下，从水果加工的初始阶段起就彻底去除那些对果（蔬）汁产品后续质量有严重影响的成分，如果皮、果柄、果籽、木质素等，这样首先完成了果汁果肉与影响产品品质不良成分的分离。该设备的创新点在于它集水果破碎与打浆于一体，首先完成果肉与影响产品品质的不良成分的分离，然后进行榨汁和综合利用等后续工序；经处理后的水果中多酚物质的含量有较大幅度降低，从而降低钝化酶所需温度，降低能耗，减少酶促褐变发生的机率，提高产品的色值和稳定性；该设备的使用还能降低加工产品的农药残留，简化果渣利用工艺过程，并提高制成品的品质。据我国著名的果汁加工技术专家仇农学教授介绍，由于该设备的研制成功，使果品榨前分离技术成为现实。仇教授说，传统的水果加工是先破碎接着榨汁，果皮、果柄、果籽中的果胶、农残、多酚氧化酶、过氧化物酶、果胶甲酯酶等成分大量进入果汁，其结果是一方面增加了果汁后续分离纯化的难度，另一方面也使果渣综合利用遇到很多麻烦。仇教授指出，基于该设备的使用，果蔬汁行业如能建立起“榨前分离体系”，则不但可以减少果汁褐变的发生，在很大程度上切断果汁中农药残留的污染路径，对提高果汁产品品质起到至关重要的保障作用，而且将极大地简化利用果渣生产苹果多酚、果胶、膳食纤维、苹果籽油等产品的工艺过程。此外，该项技术的应用对生产鲜榨汁（nfc）果汁和果浆，作用更为明显，它不但解决了果汁产品中变色变味的老大难问题，还可大大简约后续加工工序、提高产品得率和品质，可以说

是果（蔬）汁加工行业中的一场开创性革命，必将在果汁加工行业发挥巨大作用。可以预测，该设备和技术的应用对我国果蔬汁产业的发展将具有划时代的意义。据悉，该设备整体选用食品级不锈钢材质制造，电机选用abb品牌，设备自带内部清洗功能，通过调节转速和不同孔径的筛网可实现多种原料品种的分离处理，现通过对苹果、猕猴桃、大辣椒、红萝卜等果蔬的初步试验，去皮去籽彻底，果浆变色轻，果肉损失小，设备运行平稳，效率高，各项技术指标均符合设计要求，达到了预先设计的每小时加工10吨的目标。目前课题组和该公司将继续通力合作，开发出多种果蔬处理能力的系列产品，满足我国果蔬深加工行业用户需求，尽早使该设备通过新产品投产鉴定，这是国际先进加工技术国产化的又一创新进步，必将为我国水果蔬菜加工行业做出新贡献。