

供应牛奶冷却降温专用冰力达不锈钢冷排

产品名称	供应牛奶冷却降温专用冰力达不锈钢冷排
公司名称	武城县德孚换热设备厂销售部
价格	4400.00/台
规格参数	品牌:冰力达 型号:DFM5-5 材质:不锈钢
公司地址	山东省德州市武城县德孚换热设备厂
联系电话	0534-2750309 18305346651

产品详情

供应牛奶降温冷却专用冰力达不锈钢冷排

淘宝店铺：[http://shop115845376.taobao.com/shop/view_shop.htm?](http://shop115845376.taobao.com/shop/view_shop.htm?spm=2013.1.10.1.1)

欢迎关注我们的公众号：德孚换热器 电话: 18305346651, QQ: 2193573076

牛奶的消毒 在生产过程中，一般把刚挤下的奶先放进奶罐，迅速进行冷却，以抑制微生物的繁殖，延长牛奶的抗菌性的持续时间。冷却过的奶，需要及时送到工厂加工处理。即经过滤、净化、冷却、均质、杀菌和包装等工艺，便成为人们日常饮用的消毒牛奶。杀菌是生产消毒牛奶的一项重要工艺。一般都是采取巴氏消毒法（德国微生物学家路易·巴氏德于19世纪50年代发明的，故以此命名）。这种方法分低温和高温两种消毒法。低温消毒法是将牛奶放入专门的巴氏消毒器中，将牛奶加热至62 ~ 65 ，维持30分钟；高温消毒法是加热至73.8 ~ 76.6 ，持续时间1~10分钟，或82.2 ，时间不超过5分钟。然后迅速冷却到10 。冷却的目的是防止残留的芽胞繁殖，并保持奶的品质。另外，使用土法也可达到消毒的目的。即用旺火煮后，在奶的表面迅速形成奶脂膜(以牛奶不溢出为准)，犹如一块布盖在海浪上一样。从形成脂膜时计算，再煮15分钟，就能达到巴氏消毒法的效果。

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 ~ 60 的热水中加热片刻，就可以了。

板式冷却器是奶牛场设备之一。用于把刚挤集的牛奶由36 左右在2~3小时内冷却到4~5 ，并在此温度下保存到加工或运出，以抑制细菌繁殖，保持牛奶鲜度。有直接冷却式和间接冷却式两类。

前者用制冷剂（氨或氟里昂）通过蒸发器直接与牛奶进行热交换，后者用制冷剂通过蒸发器冷却载冷剂（水或盐水）冷却牛奶。直接冷却式又分下列类型：浸入式冷却器。由制冷机和带搅拌器的蒸发器组成。将通入制冷剂的蒸发器插入贮奶罐，搅拌器旋转，底部牛奶被吸入，从蒸发器上方溢出，形成循环。牛奶全部冷却后取出蒸发器，将奶罐加盖保温。直接冷却式冷藏罐。有双层罐壁，两层之间为聚氨酯保温层，底部有与牛奶直接接触的缝隙板式蒸发器，制冷剂从蒸发器的缝隙中通过。罐内的搅拌器由自动开关控制，定时搅拌牛奶而使其冷却。间接冷却式的类型有：表面式冷却器。又称冷排。有单段式和双段式两种。单段式只有一组管子，载冷剂由下部进水管进入，依次通过各条管子后由排水管排出。牛奶在重力作用下，从分配槽底部的小孔均匀地流向各条管子的外表面，冷却后流入下部的集奶槽，并从排出管排出。双段式则有上、下两组管子，分别自下而上通入冷水和冰盐水。套管式冷却器。由套装的内、外两管组成。牛奶通过内管从上向下流动；载冷剂则通过两管之间的环隙从下向上流动。片式冷却器。由若干波形薄钢片组成。牛奶与载冷剂分别通过由两片间隙形成的通道逆向流动，两个通道互相隔绝。间接冷却式冷藏罐。是用载冷剂通入奶罐夹层以冷却牛奶，并设有蓄冷箱在挤奶过程中蓄冷。浸入式冷却器适用于中、小型奶牛场。直接冷却式冷藏罐和片式冷却器多用于管道式挤奶系统。表面式和套管式冷却器多用于人工挤奶或与提桶式挤奶配套。

山东武城县德孚换热设备厂欢迎您的光临！