

# 益生菌发酵果蔬汁生产线

产品名称	益生菌发酵果蔬汁生产线
公司名称	昆山银洲机械科技有限公司
价格	800000.00/套
规格参数	品牌:银洲 型号:YZ-ZX-2 电压:380V
公司地址	江苏省东台市安丰镇电子信息产业园22号
联系电话	0512-50122624 18913218357

## 产品详情

益生菌发酱果蔬汁果蔬酱可广范应用于饮料、乳品、调味品等行业，市场上销售的果蔬酱产品主要是草莓、苹果、山楂、杏、番茄，其它品种较少见到，尤其是蔬菜酱料产品机乎没有，主要原因在于胡萝卜、南瓜等蔬菜制成的浓缩酱料也存在不良的野蒿味，这种欠佳的风味通过简单的加工很难得以彻底的去。采用生物发酵技术用于果蔬饮料和果蔬酱料的加工生产中，可有效改善蔬菜特有的“野蒿味”，保原料风味与发酵风味浑然一体，提高果蔬控加工产品的品质和营养价值，并且可以有效防止果蔬酱发生褐变，还可使果蔬酱含糖量降低到10%以下。

我公司结合国内外先进的技术，研发设计了适用于各种水果果汁果酱加工工艺的整条生产线设备，可以生产一种主要的水果果汁果酱为主，在添加个别设备的前提下，满足多种产品交叉季节复合生产的需求，将新鲜果蔬制成浓缩梨汁、番茄酱、苹果酱、南瓜酱、胡萝卜汁、芹菜汁等，再使用UHT杀菌和无菌大袋灌装技术将新鲜果蔬汁、果蔬酱进行储存，然后再通过益生菌发酵系统，制作成各种单一或复合口味的益生菌发酵饮料，可实现一条生产线同时生产多种果汁、果酱或果蔬汁饮料，为客户节省资金，实现设备最大化利用。

本套生产线主要包括：原果受料及前处理系统、浓缩蒸发系统，UHT杀菌-无菌大袋灌装系统、益生菌发酵系统、CIP清洗系统、热水发生系统、冰水机系统、水处理系统等。全套生产线采用304或316不锈钢材质，操作控制部分采用全自动控制系统，自动故障报警系统，全方位安全保障机制，保障设备及人员安全；所有电控系统零配件均来自于国际知名品牌，诸如西门子、欧姆龙等。生产线中的蒸汽控制各类型阀门（极其重要，关系到产品品质）均采用世界著名的蒸汽控制系统品牌斯

派莎克控制精密，可靠性极高，有效保证了不同批次产品质量的单一性，均衡性。