

# 30年老厂制造猕猴桃果醋生产线 中小型果醋加工设备 果酒酿酒设备

产品名称	30年老厂制造猕猴桃果醋生产线 中小型果醋加工设备 果酒酿酒设备
公司名称	温州市科信轻工机械有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:科信
公司地址	郑州市南四环与郑尧高速交叉口向西500米路南
联系电话	13673387314

## 产品详情

科信公司24小时免费咨询：闻经理 13592654176

酿造猕猴桃果醋生产线项目：

猕猴桃是猕猴桃科植物猕猴桃的果实。因其维生素c含量在水果中名列前茅，一颗猕猴桃能提供一个人一日维生素c需求量的两倍多，被誉为“维c之王”。在我国陕西、四川、湖南等地，既有丰富的野生资源，又有大面积种植。

猕猴桃营养丰富，美味可口。果实中含糖量8—17%左右，主要含葡萄糖和果糖，约占总糖的85%左右；总酸含量2%左右，出汁率一般在70%左右。猕猴桃中还含有大量能阻断亚硝酸类化合物合成的活性物质、超氧化歧化酶、多种氨基酸和维生素等，而且还每百克果肉含维生素400毫克，比柑橘高近9倍，清香爽口。称之为“超级水果”，名副其实。

猕猴桃性味甘酸而寒，有解热、止渴、通淋、健胃的功效。可以治疗烦热、消渴、黄疸、呕吐、腹泻、石淋、关节痛等疾病，而且还有抗衰老的作用。唐代医药学家陈藏器介绍猕猴桃的功效为“调中下气、主骨节风、癰缓不随、长年白发”。现代医学研究分析，猕猴桃果实含有糖类，蛋白质中氨基酸丰富，蛋白酶十二种，维生素b1、c、胡萝卜素以及钙、磷、铁、钠、钾、镁、氯、色素等多种成分。其维生素c含量是等量柑橘中的五至六倍。近年来有报道称：猕猴桃能阻断致癌物质——亚硝胺合成的活性成分，阻断率达98%，有抑制癌细胞的作用。所以，猕猴桃是滋补强身的上等果品。此外，其枝叶、根、藤都是很好的中药材。

猕猴桃中有良好的膳食纤维，它不仅能降低胆固醇，促进心脏健康，而且可以帮助消化，防止便秘，快速清除并预防体内堆积的有害代谢物。猕猴桃既可用于治疗内、外、妇科疾病，又可用于保健抗衰老，它就像一座奉献给人类的天然药库，我国学者费孝通教授曾呼吁大力开发猕猴桃资源，为人们的保健益寿做出贡献。一般成熟果含糖8%—17%，主要含葡萄糖和果糖，约占总糖85%左右，总酸含量1.4%—2.0%，出汁率一般在50%—70%。猕猴桃中还含有大量能阻断亚硝酸类化合物合成的活性物质、超氧化歧化酶、多种氨基酸和维生素等，由于猕猴桃清香味及其特有的浅黄绿色(或碧绿色)色泽极易受氧化和高温的影响而消褪，食醋具有消除疲劳、生津止渴、增进食欲、预防感冒、防止动脉硬化、高血压、冠心病

、抗癌、延年益寿等功能。因此,研究猕猴桃果醋的工艺,并利用专利自动酿醋设备,采用微生物技术发酵。达到了24小时出醋的好结果。

猕猴桃果醋运动保健饮料生产工艺流程：猕猴桃 清洗消毒 榨汁 果胶酶处理 果汁糖度调整 加葡萄酒干酵母（经活化） 酒精发酵 醋酸发酵 陈酿 过滤 猕猴桃果醋 壳聚糖处理 离心澄清 调配 灌装 杀菌 冷却 检验 猕猴桃果醋保健饮料

猕猴桃果醋生产线工艺要点：

### (一)概述

中华猕猴桃，又称为杨桃、茅梨、仙桃、羊桃、藤梨等，在我国分布极广。中华猕猴桃营养价值高，被誉为“水果”。

### (二)工艺流程

猕猴桃 洗净 粉碎 蒸煮 加麸曲 榨汁 果汁 加酒母 酒精发酵 加醋酸菌液 醋酸发酵 过滤  
高温杀菌 装瓶 成品

### (三)操作要点

原料的处理：把猕猴桃的落地果、残次果放入水池中洗去泥沙等污物，沥干，然后将其放入双滚筒轧碎机中进行粉碎，粉碎后的果料边同汁一起放入蒸煮锅内，用蒸汽蒸煮1小时左右，使果料被蒸熟。在蒸煮过程中，为了蒸煮均匀，可上下翻动几次。蒸熟后的果料在温度降至60~65℃时，即可加入黑曲霉制成的麸曲，加入量为果料总量的5%，拌匀，一起放入糖化罐中，使品温保持在60~65℃进行糖化，糖化时间约需2小时。

榨汁：果料经糖化后，需送入压榨机中压榨取汁，去掉果渣。

酒精发酵：榨出的果汁需调整其浓度为7°be左右，并使其汁温降至30~35℃，加入酒母，接种量为果汁量的8%~10%，密封，保温30~35℃进行酒精发酵，时间需6天。

醋酸发酵：酒精发酵完毕后，发酵液接着加入5%左右的醋酸菌液，混匀，并把混合发酵液转入自吸式机械搅拌通风发酵罐中，保持品温30℃左右，进行醋酸有氧发酵。这一过程需27~30天，当测定其酸度超过3.5%即可终止发酵。

后期处理：醋酸发酵终止后，就可把发酵液送入流线式过滤机中进行过滤，过滤后的滤液再经高温杀菌，趁热装瓶密封，贴上标签即得成品中华猕猴桃醋。

### (四)质量标准

#### 1. 感官指标

淡黄色、澄清、无杂质和沉淀，具有猕猴桃果香和醋的特殊香味，无异香；酸味柔和，略甜而不涩，无霉花的浮膜，无“醋鳗”和“醋虱”。

#### 2. 理化指标

醋酸：5.3%~5%；酒精：0.15%~0.23%；氨基酸氮：0.08~0.12克/毫升；还原糖：1~1.5克/毫升；固形物：1.5%~1.8%；砷、铅等重金属含量：5微克/升；游离矿酸：不得检出。

### 3. 卫生指标

细菌总数：<500个/毫升；大肠杆菌：<3个/100毫升；致病菌：不得检出。

#### 科信公司简介：

温州市科信轻工机械有限公司是一家专业从事流体设备与配件的设计和制造企业，业务范围涉及饮料工程、酒类工程、食品工程、乳品工程和水处理等工程领域。主营产品有：饮料灌装生产线、纯净水生产设备、桶装水灌装生产线、易拉罐灌装生产线、植物蛋白饮料生产线、（含气）碳酸饮料生产线、维生素功能饮料生产线、果汁饮料生产设备、红酒生产线、白酒生产线等等（果蔬饮料、八宝粥、食用油、调味品、蜂产品、化妆品等多种全套生产线设备）各种饮料机械灌装设备、包装设备与配套产品，满足各种不同类型的客户需求，我们还提供工艺设计、建厂指导、机械制造、安装调试、售后服务、技术培训、饮料技术配方等一条龙交钥匙工程服务。

公司成立二十年来赢得了国内外广大客户的信赖和有关政府部门的大力支持，通过了iso9001-2000质量体系认证和haccp食品安全管理体系认证，同时被评为“信得过的企业”，“重合同、守信用单位”，“aaa级资信企业”，“中国饮料机械十佳名优品牌”等荣誉称号。

#### 品质源自专业：

作为饮料成套设备供应商和服务商，我们所有的努力都是围绕一个中心——为用户提供优质的产品和终身的优质服务，帮助用户创造效益。为此，我们追求完美，通过完善的设计、制造和售后服务，确保每一台设备在有效使用期内充分发挥其优良的设计性能。卓越品质源自科信杰出的专业素质和永无止境的进取之心。懂得更多，做得更好，科信轻工机械厂是饮料生产商的合作伙伴，是值得您信赖的行业专家。

温州科信轻工机械有限公司

地址：浙江省温州市龙湾区滨海园区三道

科信机械河南营销中心地址：

地址：郑州市南四环与郑尧高速交叉口向西300米路南（科信饮料机械）

联系人：闻经理 13592654176