草莓加工设备|树莓汁生产线|蓝莓酱浓缩设备

产品名称	草莓加工设备|树莓汁生产线|蓝莓酱浓缩设备
公司名称	昆山银洲机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:昆山银洲 处理量:0.5-20T/H 功率:500KW
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

果汁一般分为澄清果汁和混浊果蔬汁，常见的澄清果蔬汁有草莓汁、打瓜汁、蓝莓汁、黑莓汁等等；混浊果蔬汁有橙汁、番茄汁、胡萝卜汁等；带果肉的果汁一般有桃、杏、李、梅等。果汁加工的工艺流程：预处理（挑选、清洗、破碎、热处理）—取汁—粗滤—成分调整—精滤—均质脱气—浓缩—杀菌—灌装。对于草莓汁、树莓汁、黑莓汁这种澄清的果汁也可以进行热灌装，灌装后再对产品进行隧道式杀菌，一般在85℃～95℃进行15分钟到30分钟的杀菌。对于混浊果汁一般采用高温短时杀菌，因为混浊果汁加热时间过长容易产生煮过味，而且色泽和香味损失也比较大。杀菌后迅速降温再进行后续包装。昆山银洲公司整合国内外先进的生产工艺,结合客户具体的投资特点,形成了果蔬汁、果蔬酱生产线整厂工程的工艺方案，可以根据客户的本身企业状况及投资理念和市场实际情况进行设计，对客户的工程项目进行个案分析与设计，转交给客户真正意义上的交钥匙工程。我们致力于开发与创新技术，以提高设备整体运行效率，减少因维修而造成的停机时间，大大降低客户成本一次性投入而终身享用。