

打瓜汁生产线全套设备

产品名称	打瓜汁生产线全套设备
公司名称	昆山银洲机械科技有限公司
价格	920000.00/套
规格参数	品牌:昆山银洲 包装:无菌大袋 处理量:0.5-10T/H
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

昆山银洲机械有限公司专业生产打瓜汁饮料生产线、打瓜汁加工设备、打瓜浓缩汁生产线、全营养打瓜饮料设备。

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苹果汁、梨汁、葡萄汁、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—*菌—灌装。

在预处理过程中要注意的是，对农药残留较多的果蔬，清洗时可加用稀盐酸或脂肪酸进行处理；对于微生物污染，可用一定浓度的漂白粉或者高锰酸钾溶液浸泡，然后清水清洗。在大多数水果破碎之后，榨汁之前都必须进行预热处理，目的是使果肉组织软化提高出汁率；另外不同的预热温度可以促进或者抑制酶的活性，根据酶的性质不同掌握适当的PH值、温度和作用时间，直接影响最终产品的色泽和风味，所以根据不同的市场需求，必须把握好不同的处理工艺。在果汁澄清中有几种方法可以达到澄清目的，酶法，明胶—单宁法，酶—明胶法，硅藻土法等。值得注意的是，在使用酶法的时候，一般果胶酶的适用PH值为4.5~5.0，温度为50℃，如果是葡萄汁加工，还要进行专门的除酒石。

只要您提供相应产品的原料，我们一定会给出令您满意的结果。昆山银洲本着客户至上的原则，长期为您提供合适的工艺选型，耐用而不失高度的自动化的加工设备，优质的售后服务，而且长期为您免费提供样品检测，配方研究。选择银洲，您将和银洲同创辉煌。