

果汁饮料生产线灌装机及生产设备

产品名称	果汁饮料生产线灌装机及生产设备
公司名称	温州市科信轻工机械有限公司
价格	190000.00/条
规格参数	品牌:温州科信机械 型号:2000-24000瓶/h
公司地址	郑州市嵩山南路与南四环交叉口向西600米路南 (科信饮料机械)
联系电话	86818846 17752538820

产品详情

果汁饮料生产线，桃汁饮料灌装机，小型桃汁饮料生产设备厂家温州科信机械，全自动果汁饮料生产线

24小时热线电话：17752538820

一、桃枝饮料生产线桃子汁饮料的特点与功效：

桃子汁饮料的营养功效

桃子的果肉中富含蛋白质、脂肪、糖、钙、磷、铁和维生素B、维生素C及大量的水分，对慢性支气管炎、支气管扩张症、肺纤维化、肺不张、矽肺、肺结核等出现的干咳、咳血、慢性发热、盗汗等症，可起到养阴生津、补气润肺的保健作用。

桃子有补益气血、养阴生津的作用。可用于大病之后，气血亏虚，面黄肌瘦，心悸气短者。桃的含铁量较高，是缺铁性贫血病人的理想辅助食物。桃含钾多，含钠少，适合水肿病人食用。桃仁有活血化淤、润肠通便作用，可用于闭经、跌打损伤等的辅助治疗。提取物有抗凝血作用，并能抑制咳嗽中枢而止咳。同时能使血压下降，可用于高血压病人的辅助治疗。

苹果还具有药用价值。唐代药物学家孙思邈称其为“肺之果”，还说“肺病宜食之”。按中医称肺为“娇脏”，喜湿润，恶干燥。桃子富含胶质物，这类物质到大肠中能吸收大量的水分，能达到预防便秘的效果。桃子的营养还善走皮表，《大明本草》中说，将桃晒成干（桃脯），经常服用，能起到美容养颜的作用。只是桃干的含糖量过高，用开水与少量绿茶或花草茶冲服就好得多，还能提高风味。

桃汁饮料的药用

桃味甘酸，性温，有生津润肠、活血消积、丰肌美肤作用。可用于强身健体、益肤悦色及治疗体瘦肤干、月经不调、虚寒喘咳等诸症。现代医学研究发现，桃子含有较高的糖分，有使人美容及改善皮肤弹性

，使皮肤红润等作用。对于瘦弱者，常吃桃子有强壮身体，丰肌美肤作用。身体瘦弱、阳虚肾亏者，可用鲜桃数个，同米煮粥食，常服有丰肌悦色作用。

尤其适用于气血两亏、面黄肌瘦、心悸气短、便秘、闭经、淤血肿痛等症状的人多食。

二、鲜桃汁饮料生产线工艺流程：

清洗（清洗机）— 检果（检果机）— 破碎（破碎机）— 打浆（打浆机）— 榨汁（榨汁机）— 过滤（过滤器）— 浓缩（浓缩器）— 调配（调配罐）— 杀菌（灭菌机）— 无菌储存（无菌贮罐）— 无菌灌装 — 成品包装

果汁饮料生产线概述：

适用于生产果茶的水果原料繁多，如：山楂桃、苹果、杏、洋梨、香蕉、芒果、柑桔、菠萝、葡萄、草莓、瓜类、番茄、西番莲、猕猴桃等。

果汁饮料是带果肉型果汁饮料是采用鲜果经打浆、磨浆，加入适量的糖、水、柠檬酸等调配后再经脱气、均质、灭菌、灌装等生产过程加工而成，产品具有天然水果的特有风味，口感纯厚，适应消费者的口味，被誉为九十年代饮料之王，深受消费者的喜爱。

为了解决季节性生产的不足，在产果期后也可用果肉浆用糖水稀释，调整酸味进行生产，由于水果品种不同，物性各异，其生产工艺流程也有所区别。

1、目前鲜桃消费产品类型分为：

（1）果肉型（混浊汁）、清汁型；按浓度分为100%、稀释型（5~50%各种）；

制取果汁工艺流程如下（仅供参考）

（2）果肉型（混浊汁）

原料 清洗（去皮） 破碎 软化 多道打浆 多效浓缩 调配 脱气 均质 高温瞬间灭菌 灌装
封口（PET瓶、玻璃瓶、易拉罐等）

（3）清汁型

原料 清洗（去皮） 破碎 初酶解 榨汁 酶解澄清 过滤（超滤） 多效浓缩 微细化 调配
脱气 均质 高温瞬间灭菌 灌装封口（PET瓶、玻璃瓶、易拉罐等）

2、桃汁饮料生产线，果汁饮料生产设备

（1）PET瓶装生产设备组成：包括水处理系统、原果处理系统、调配系统、自动吹瓶机、风力输送线、UHT超高温灭菌机、输盖灭菌机、理盖清洗机、冲瓶灌装封盖三联机、倒瓶杀菌机、冷瓶机、吹干机、套标机、喷码机、码垛机、缠绕机、实瓶输瓶系统、输箱系统、电气控制系统等在内的一整套灌装包装生产线。可选设备：自动理瓶机或人工理瓶系统、全/半自动洗瓶机、全自动卸瓶机、瓶仓、贴标机、纸箱包装机等。生产能力：我公司已经形成了完整的系列化产品线，可供应能力从2,000瓶/小时，到36,000瓶/小时（以500mlsPET瓶计算）。

（2）易拉罐装设备组成：包括水处理系统、原果处理系统、调配系统、全自动卸罐机、冲罐机、灌装封盖机、UHT灭菌机、冷罐机、储罐台、喷码机、液位检测机、收缩膜包装机、实罐输罐输箱系统、电气控制系统等在内的一整套灌装包装生产线。可选设备：纸箱包装机等生产能力：我公司已经形成了完

整的系列化产品线，可供应能力从1,000罐/小时，到30,000罐/小时，（以355ml易拉罐计算）

（3）玻璃瓶装设备组成：是包括水处理系统、原果处理系统、调配系统、洗瓶机、瓶预热机、UHT超高温灭菌机、输盖灭菌机、灌装压盖机、倒瓶杀菌机、冷瓶机、贴标机、喷码机、装箱机、码垛机、缠绕机、实瓶输瓶系统、输箱系统、电气控制系统等在内的一整套灌装包装生产线。可选设备：如果是新瓶，可选全自动卸瓶垛机等。生产能力：我公司已经形成了完整的系列化产品线，可供应能力从2,000瓶/小时，到36,000瓶/小时（以250ml玻璃瓶计算）

果蔬汁含有人体所需的各种营养元素,特别是维生素C的含量更为丰富,能防止动脉硬化,抗衰老,增加机体的免疫力.是深受人们喜爱的一种饮品.我国生产的果汁有柑桔汁,菠萝汁,葡萄汁,苹果汁,番石榴汁及胡萝卜汁等.

一,果蔬汁饮料生产基本工艺

天然果汁(原果汁)饮料,果汁饮料或是带果肉果汁饮料等,其生产的基本原理和过程大致相同.

主要包括:果实原料预处理,榨汁或浸提,澄清和过滤,均质,脱氧,浓缩,成分调整,包装和杀菌等工序(浑浊果汁无需澄清过滤).

(一)原料的选择和洗涤

1. 应有良好的风味和芳香,色泽稳定,酸度适中,并在加工和贮存过程中仍然保持这些优良品质,无明显的不
良变化.
2. 汁液丰富,取汁容易,出汁率较高.
3. 原料新鲜,无烂果.采用干果原料时,干果应该无霉烂果或虫蛀果.

(二)榨汁和浸提

(1)破碎和打浆

破碎的目的:提高出汁率

(2)榨汁前的预处理

a. 加热

适用于红葡萄,红西洋樱桃,李,山楂等水果.

原理:加热使细胞原生质中的蛋白凝固,改变细胞的半透性,同时使果肉软化,果胶水解,降低汁液的粘度,从而
提高出汁率.处理条件:60-70 /15-30min

b. 加果胶酶

(3)榨汁

榨汁方法依果实结构,果汁存在的部位,组织性质以及成品的品质要求而异.

- a. 大部分水果果汁包含在整个果实中——破碎压榨;

b. 有厚的外皮(柑橘类和石榴等)——逐个榨汁或先去皮.

果实的出汁率取决于果实的质地,品种,成熟度和新鲜度,加工季节,榨汁方法和榨汁效能.

(4)粗滤

(三)果汁的澄清和过滤

(1)澄清

电荷中和,脱水和加热都足以引起胶粒的聚集沉淀,一种胶体能激化另一种胶体,并使之易被电解质所沉淀,混合带有不同电荷的胶体溶液,能使之共同沉淀.这些特性就是澄清时使用澄清剂的理论根据.常用的澄清剂有明胶,皂土,单宁和硅溶胶等.

自然澄清

明胶单宁澄清法:果汁中带负电荷的胶状物质和带正电荷的明胶相互作用,凝结沉淀,使果汁澄清.

加酶澄清法

原理:利用果胶酶制剂水解果汁中的果胶物质,使果汁中其他胶体失去果胶的保护作用而共同沉淀.

果胶酶的作用条件:最适温度50~55℃,用量2~4kg/T果汁,可直接加入榨出的新鲜果汁中或在果汁加热杀菌后加入.

冷冻澄清法

原理:冷冻改变胶体的性质,而在解冻时形成沉淀(浓缩脱水).尤适用于苹果汁

加热凝聚澄清法(简便,效果好)

原理:果胶物质因温度剧变而变性,凝固析出.方法:在80~90s内加热至80~82℃,然后快速冷却至室温.

(2)过滤

(四)果汁的均质和脱气

(1)均质

浑浊果汁生产中的特殊要求,多用于玻璃瓶包装的产品,马口铁罐产品很少采用.冷冻保藏果汁和浓缩果汁无须均质.

(2)脱气

果汁中存在大量的氧气,会使果汁中的Vc遭破坏,氧与果汁中的各种成分反应而使香气和色泽恶化,会引起马口铁罐内壁腐蚀.在加热时更为明显.常采用真空脱气法,氮气交换法.

(五)果汁的糖酸调整与混合

绝大多数果汁成品的糖酸比为(13:1)-(15:1).许多水果能单独制得品质良好的果汁,但与其他品种的水果适当配合则更好.

在鲜果汁中加入适量的砂糖和食用酸(柠檬酸或苹果酸)

糖度的测定和调整

含酸量的测定和调整

采用不同品种的原料混合制汁调配

(六)果汁的浓缩

- a. 真空浓缩法(一般23-35 /94.7kPa);
- b. 冷冻浓缩法(可溶性物质 50%);
- c. 反渗透浓缩法(主要选用醋酸纤维膜和其他纤维素膜);
- d. 芳香物质回收.

(七)果汁的杀菌和包装

(1) 果汁的杀菌

- a. 杀菌工艺的选择原则:既要杀死微生物,又要尽可能减低对产品品质的影响.
- b. 最常用的方法:高温短时(93 ± 2 /15~30s)
- c. 杀菌后的灌装:高温灌装(热灌装)和低温灌装(冷灌装)

(2) 果汁的包装

- a. 碳酸饮料一般采用低温灌装;
- b. 果实饮料,除纸质容器外,几乎都采用热灌装(由于满量灌装,冷却后果汁容积缩小,容器内形成一定的真空度)罐头中心温度 >70 .

四、科信服务

1、交工验收

1、技术文件 ;

1.1竣工 ;

1.2钢材、焊材、型材合格证书 ;

2、发货前将罐内清理干净 , 进行最终封闭。

(1) 商务说明

付款方式及交货期

1. 付款方式

- 1) 签定合同后，预付货款的30%作为定金。
- 2) 提货前再付货款的65%提货。
- 3) 全线调试合格后支付货款的余款。
- 4) 签定合同定金到后30个工作日内交货。

(2) 技术服务

1.设备由供方运抵需方后，需方应组织人员按供方技术人员的要求将设备移动到位，设备与设备之间的联接由供方调试人员负责。设备外接的水、电、气由需方负责，供方调试人员协助完成。

2.设备安装全部完毕后，由供方调试人员负责全线调试合格。

3.供方在设备安装开始安装的同时，为需方培训专业维修电工和钳工各1名，设备调试合格验收后培训结束。

4.设备调试合格验收后，供方对设备质量保质期一年。在保质期内，由于设备本身质量问题造成的故障，供方负责免费维修。由于需方原因造成的设备故障，供方可提供维修服务，费用由需方负担。

5.设备运行期间，设备操作人员须严格按照设备使用说明书的规定安全操作和维护。

(3) 营销服务内容

1.售前服务：

我公司有国家级饮料专家为客户做专业技术咨询，为顾客提供与本行业相关的技术服务，并根据顾客的不同要求协助完成工厂的平面设计、工程项目预算、工艺流程配方设计、包装物设计等，以科学、合理、经济的设计原则为顾客提供最优秀的服务。

2.售后服务：

2.1设备的安装调试

根据不同的生产设备委派有经验专业技师、工程师负责安装调试，按合同要求按期完成其工作，并验收合格进入正常生产。

2.2售后服务档案化

顾客所购的生产设备安装调试后，所有相关信息将进入专项档案服务管理系统，使用运转情况会及时受到我公司的关注，具有快捷及时的服务及定期回访程序。

2.3服务时间承诺

生产设备到达顾客厂房前请与售后服务部预约调试人员到达现场时间，根据要求会按期到达现场，

设备运行中出现紧急情况不能处理时，直接反馈到售后服务部，工作时间外请于合同当事人或营销负责人取得联系，当接到通知后12小时到达现场。

2.4 专业技术培训

为保证顾客技术人员能够熟练掌握设备的性能及操作保养程序，除现场培训外，可向顾客提供到我公司内部接受专项技术的培训，根据实际需要将邀请顾客到我公司饮料生产实验厂、样板厂接受培训。

2.5 零配件的供应

常年充足供应零配件，随时快速办理电话邮购业务，大修配件计划可上门服务，为顾客节省时间及费用。

2.6 定期巡回服务

根据顾客满意度调查结果及顾客的不同要求，按计划分期分批走访用户，随时解决顾客在生产中的问题，并通过总结持续改进，以达到顾客满意。届时请顾客认真填写《顾客满意度调查表》及《用户服务卡》。

2.7 承接设备的大、中、小修

公司承接大、中、小修理，修理用件以厂价10%优惠供应，大修30天，中修15天，小修3-7天完成。

2.8 信息服务

为方便顾客更多的了解饮料市场发展及包装设备的发展趋势，我公司将及时向您通报最新信息，定期向顾客邮寄我公司咨询杂志。

2.9 质量承诺

温州科信机械制造有限公司所提供的设备保证是全新、先进可靠的，符合工艺要求的产品，并自交货之日起保质一年（易损件不在三包范围之内）。

公司一贯宗旨：

精心设计 精心制造 精益管理 精诚服务

公司近年部分业绩一览表

中韩合资佳维多饮品有限公司提供维生素功能饮料、玉米汁饮料两条生产线整体工程项目；

南昌山里货实业有限责任公司提供茶饮料整套设备；

河南省珠泉食品饮料有限公司提供利乐包包装机及整套饮料设备；

深圳市水务工程有限公司提供盐汽水、大桶小瓶矿泉水设备；

黄山市溪泓生物科技提供苏打水、纯净水整套设备；

北京德兰和创科技有限公司提供调味品整套设备；

济源市优洋饮品有限公司提供果汁、苏打水生产整套设备；

曹县鲁牛乳业有限公司提供乳品饮料设备；

郑州大牧原动物药业有限公司提供制药整套设备；

河北鑫泉饮品有限公司提供果汁饮料设备；

苏州南溪山饮品有限公司提供茶饮料、碳酸饮料生产线；

金绿源中国生物科技有限公司提供整套果汁生产线；

厦门烽泰贸易有限公司提供果汁前处理设备；

北京佳瑞翔科技发展有限公司提供果汁配套设备；

河南漯河笑仙乳品饮料有限公司提供苏打水成套设备；

临颖南街村集团饮品有限公司提供苏打水整套设备；

香港龙吟饮品发展有限公司提供苏打水整套设备。

温州科信轻工机械有限公司

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，帮助用户创造最佳效益。

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优秀合作伙伴，是值得您信赖的行业专家。

温州科信轻工机械有限公司

总部地址：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）

联系电话：17752538820李经理