

豆奶饮料生产线

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 豆奶饮料生产线 |
| 公司名称 | 张家港市汇丰机械有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:汇丰机械 型号:RGXF24/24/8 产地:张家港 |
| 公司地址 | 江苏省苏州市张家港市锦丰三兴镇育才路 |
| 联系电话 | 1505-1717823 15051717823 |

产品详情

豆奶饮料生产线豆奶类饮料是以黄豆为主要原料，经磨碎、提浆、脱腥等工艺制得的浆液中加入水、糖液等调制而成的制品，如纯豆奶、调制豆奶等。纯豆奶为大豆研磨后，萃取出的性状良好的呈乳白色至淡黄色的乳状液体制品，其黄豆固形物含量不低于6%（以折光计）。调配豆奶为纯豆奶加入糖类、甜味剂、香精、乳化剂等配料制得的制品，其大豆固形物含量不低于3%（以折光计）。

豆奶饮料生产线豆奶生产工艺流程

原料 浸泡 脱皮 清洗 磨浆 分离豆渣 调配 煮浆 均质 灌装 杀菌

豆奶饮料生产线豆奶的操作步骤：

1、原料的选择

黄豆的质量直接影响饮料的品质，黄豆富含蛋白质，脂肪，也易受黄曲霉菌的污染。因此应选择新鲜，无霉烂变质，成熟度较好的原料。

2、浸泡

经过预处理的黄豆一般都需浸泡。浸泡后的豆子细胞结构软化，组织疏松，这样可以降低磨浆能耗和设备磨损，提高胶体的分散程度和悬浮性，蛋白质的提取率也可增加。浸泡时，要根据季节确定浸泡水温和时间，一般不宜用沸水浸泡，以免蛋白质变性。通常夏季浸泡温度稍低，时间稍短；冬季浸泡温度稍高，时间稍长。浸泡时间过短会影响蛋白质的提取率；时间过长，易引起微生物繁殖生长，蛋白质及糖类物质发酵分解产生酸味，影响成品的风味和稳定性。

3、脱皮清洗

黄豆需进行脱皮处理，常见的方法有二种，（1）干法脱皮（2）湿法脱皮。实践证明，干法脱皮时应控制含水量，以提高脱皮效果；湿法脱皮要使豆子吸足水份，脱皮效果才能提高。

4、磨浆

为了不影响原料提取率，浸泡好的原料要加水，约为配料水量的50%-70%，经粗磨后送入胶体磨细磨。

5、分离

将料液通过200-300目过滤布滤去渣，将浆渣用80℃的水经搅拌，再经研磨甩渣分离2-3次，力求将渣中残存的水溶性蛋白质提出来，以此提高原料的利用率。

6、调配

经分离得到的汁液按各种配方要求进行加水调配，将余下的30%—50%水量用于溶解乳化剂、增稠剂、白砂糖、甜味剂等。为使其与分离汁液混合均匀，可用胶体磨磨制，以改善饮料的口感和细腻感。

7、煮浆

将已调配好的豆奶加热升温到65℃-75℃，以待均质。

8、调香

加工之后的豆浆总有一点豆腥味会影响产品的口感，也就是所谓先天不足，可以通过后天的改进使之口味更加完美。现市场上豆奶多数的口味是豆香 + 奶香，口味比较单一，近来也有冬瓜茶这种风味的豆奶在市场上流行起来，我们通过实验确认冬瓜茶这种香型确实能和豆香协调。

9、均质

料液经过均质可破碎脂肪球、蛋白质大颗粒，使饮料口感细腻，并防止脂肪上浮，成为稳定的乳浊液，该工序是生产豆奶饮料不可缺少的。一般生产中采用两次均质，第一次均质压力约为20-25Mpa,第二次约为25-40MPa。

10、灌装

瓶子和瓶盖都必须先灭菌，均质后的料液在温度高于80℃时，迅速、准确地连续灌装封瓶。

豆奶在高温下进行配料，通常用热溶糖液直接配料，过滤后加入调配系桶调合。后经过均质、脱气、过滤、杀菌，进入冷热缸后等待灌装。初次杀菌使用UHT进行杀菌，灌装完毕后，采用二次杀菌锅或者是灌装后直接使用倒瓶杀菌对瓶口杀菌。

豆奶饮料生产线采用高温灌装，适用于80-95℃果汁饮料的热灌装，液体接触部分采用卫生级304或316不锈钢。灌装设备取消了传统液缸灌装方式，果汁饮料通过饮料泵将果汁直接从冷热缸中直接输入灌装阀中，饮料直接通过灌装头进行灌装。有效解决了饮料进入液缸后存放缓冲导致的灌装时间延长。多余的物料直接通过二次回流缸重新打入调配罐或者冷热将物料重新加温。温度达到灌装条件再重新进行灌装，这样有效的保证了饮料的质量和达到无菌热灌装的条件。