酱油除菌除沉淀过滤设备 调味品膜过滤设备供应

产品名称	酱油除菌除沉淀过滤设备 调味品膜过滤设备供应
公司名称	重庆佳和过滤技术有限公司
价格	45.00/套
规格参数	
公司地址	重庆市北部新区金童路9号1幢1-6-6（注册地址）
联系电话	13896045476

产品详情

酱油除菌除沉淀膜设备|重庆膜过滤设备厂家|贵州酱油除杂设备|酱油除浑浊

酱油浑浊沉淀的原因：

天然晒露发酵工艺酿造的生酱油以及遮光高温发酵的甜油，往往通过沉淀的方法进行澄清处理，自然沉淀只能沉降大颗粒物质，无法除去引起酱油浑浊的胶体等大分子杂质，导致瓶装后的酱油在货架期出现浑浊、瓶壁结垢、瓶底沉淀的现象。

酱油除杂除沉淀膜分离技术：

“佳和过滤”将膜分离技术成功运用到酱油、食醋等发酵型调味品的除菌、除杂、精制的生产过程中，成功解决了酱油、甜油、食醋等产品的浑浊沉淀问题，同时实现了清洁生产，节能降耗的目的。超滤膜孔径在1KDa-30WDa，而酱油中易产生浑浊沉淀的杂质分子量都在几万以上，完全可以通过超滤膜的截留作用去除。直接对生酱油进行过滤，在除去各类微生物的同时，除去这些大分子蛋白颗粒和胶体颗粒，滤后的酱油色泽鲜艳，体态澄清，风味更鲜美，长期存放无沉淀物，质量得到显著的提高。过滤与除菌同步进行，可降低后续热灭菌的温度和时间，保护酱油风味的同时降低灭菌费用。

酱油超滤膜过滤的工艺：

生酱油→硅藻土过滤→超滤系统→灭菌（可选择不灭菌）→灌装

酱油超滤膜过滤的技术优势：

1、 分子级过滤，去除沉淀，不会出现沉淀和细菌超标问题；

2、 颜色透亮，延长了酱油的货架期；

3、灭菌效果好，菌落数远低于国标要求；

4、系统错流运行设计，无需添加助滤剂，彻底解决污染堵塞难题；

5、常温下运行，不改变酱油的风味；

6、系统模块化设计，滤材更换方便，设计在线再生清洗和排污装置，降低劳动强度和生产成本，提高生产效率；

7、选用304或316L不锈钢卫生材料，符合QS质量标准；

8、系统自动PLC控制，劳动强度低，膜过滤过程在密闭的容器中进行，实现清洁生产；

9、膜过滤元件填充面积大，系统占地面积小，便于技术改进、扩建或新建项目，有效的降低投资成本和生产成本。

超滤膜过滤在酱油中的应用：

低温高稀工艺酱油、天然晒制工艺酱油或固态发酵酱油

关于佳和

重庆佳和过滤技术有限公司专注于解决酒水饮料/果酒果醋/食醋酱油/植物提取/动物提取/中药制剂/茶饮及茶叶深加工/发酵液/纯化水/化工废水等生产过程中的相关过滤、澄清、除杂、精制、浓缩等难题，同时为客户提供专业的技术解答、过滤设计。若您有相关过滤的难题欢迎来电沟通交流。或请关注重庆佳和过滤技术有限公司企业网站（www.cqjhgl.com）。

联系人：张来维 先生

联系电话：13896045476 023-67039553