

小型常温奶加工设备 全自动牛奶生产线-季末促销

产品名称	小型常温奶加工设备 全自动牛奶生产线-季末促销
公司名称	温州市科信轻工机械有限公司
价格	190000.00/台
规格参数	品牌:科信 型号:kx2000 产地:浙江温州
公司地址	郑州市南四环与郑尧高速交叉口向西500米路南
联系电话	13673387314

产品详情

小型常温奶加工设备 全自动牛奶生产线-季末促销

24小时咨询电话：闻经理 13592654176

一、常温奶生产线的分类：1、常温奶生产线巴氏消毒奶采用巴氏消毒法灭菌，需全程在4 - 10 冷藏，目前较为流行。最大程度的保留常温奶中营养成分。保质期较短的常温奶多为巴氏消毒法消毒的“均质”常温奶，用这种方法消毒可以使常温奶中的营养成分获得较为理想的保存，是目前世界上最先进的常温奶消毒方法之一。常温奶生产线所谓的“均质”，是指常温奶加工中的新工艺，就是把常温奶中的脂肪球粉碎，使脂肪充分溶入到蛋白质中去，从而防止脂肪黏附和凝结，也更利于人体吸收。保质期一般在48小时以内。它们的营养价值与鲜常温奶差异不大，B族维生素的损失仅为10%左右，但是一些生理活性物质可能会失活。2、常温奶生产线常温奶采用超高温灭菌法，能将有害菌全部杀灭，保质期延长至6个 - 12个月，无须冷藏。但营养物质会受很大损失。3、常温奶生产线还原奶粉不得用于巴氏消毒奶，但常温奶、酸奶及其他乳制品可用，但必须标明原料为“复原乳”或“水和奶粉”。4、常温奶生产线鲜常温奶在许多发达国家，未经杀菌的生鲜常温奶是最受消费者欢迎的，但也最为昂贵。新挤出的常温奶中含有溶菌酶等抗菌活性物质，能够在4 下保存24小时~ 36小时。这种常温奶无需加热，不仅营养丰富，而且保留了常温奶中的一些微量生理活性成分，对儿童的生长很有好处。5、常温奶生产线灭菌奶不少生产厂家为了满足上班族的需要，生产出保存时间较长的百利包。保存时间较长的百利包常温奶在加工过程中已经全面灭菌，对人体有益的菌种也基本被“一网打尽”了，常温奶的营养成分因而也被破坏掉。

二、常温奶生产线工艺特点：1、原料乳验收合格后，应进行包括净乳、冷却和贮存等工序在内的预处理。经过滤和离心分离净化后的乳应迅速冷却到2-3 贮存待用。2、标准化的目的是为了使产品的质量符合标准要求，不会随原料的来源不同而产生波动。3、巴氏杀菌乳均质的目的主要是利用均质机强大的机械作业将乳中的脂肪球破碎成细小的粒子，防止脂肪附聚和上浮，确保产品均匀细腻洁白的感官品质，同时进一步改善牛乳的消化吸收性。4、巴氏杀菌的目的是杀灭致病菌，尤其是结核杆菌，同时尽

量减少腐败菌的数量。A、低温长时间杀菌乳（LTLT）：62~65℃，30min B、高温短时间杀菌乳（HTST）：80~85℃，10~15s C、超巴氏杀菌乳：125~138℃，2~4s

三、牛奶生产线乳品生产线设计原则：优化工艺过程，降低硬件成本，提高使用性能。半自动化/全自动化控制系统，配备辅助工具提高效率。外观造型优美，设备整体醒目大方，提高展示性、参观性。采用成熟的先进技术，全套牛奶加工设备在相当一段时间内不会落后。节约设备成本、车间场地等资源，经济适用。

四、牛奶生产线以上过程要注意以下几点：1、所有下水管阀门要关闭。2、灭菌机的电流在工作开始要调整至30A左右，工作完时要及时关闭电源。3、均质机压力要调整正确，清洗时要将压力调低至零。4、F9阀门开启度要适当。5、双联过滤器不能承2台奶泵同时工作的压力全套牛奶加工设备，工作时要放气。6、所有清洗管阀门要关闭。7、包装机工作时为保证上料正常，最好置自动状态。8、2号泵在自动状态时才受1号及2号牛棚的控制。

牛奶生产线工艺流程：暂存—过滤—调配—巴氏杀菌—无菌灌装—成品包装—低温存放。牛奶生产线售后：全国统一生产销售，设备质量保证，出现任何问题您随时给公司来电，售后人员会马上给您确定设备问题，给您完美解决保证设备的使用。一年内出现任何问题所有费用由公司承担，设备终生维护一年后只需要收取配件费用以及人员差旅费。

五、常温奶生产线设备安装调试：1、安装前的要求：（1）搬运过程中要小心轻放，不得向左右前后倾斜超过30°，防止设备损坏。（2）如有包装箱，开箱前要查看箱体有无损伤。（3）开箱后查看有无运输过程造成的设备损坏。（1）安装奶罐的房屋应宽敞，空气流通性好。周围必须有一米以上的通道供操作人员操作、维修、保养用。在用于机械化挤奶时，要兼顾同其它设备的衔接（如右图所示）。（2）设备地基基础应高出地面30-50毫米。3、奶罐的安装：（1）奶罐就位后，调节撑脚螺栓，左右倾斜度可用水平标尺调整左右撑脚，使奶罐无倾斜。（2）接通鲜奶进出料管，接通清洗水管。（3）接通电源的设备必须接地线。二、使用和保养：本设备用于杀菌的加热介质为水或350#导热油。温度控制设置为奶温和油温（水温）同时控制的模式。在保证巴氏奶杀菌效果的同时，又不会造成温度过高杀灭鲜奶中的有益菌。1、开机前的检查：（1）仔细检查系统中阀门的启闭状态，应符合工作要求。（2）检查电器工作是否正常。（3）检查各线路是否完好。2、开机后的检查：设备启动后，电机和加热管中应无杂声。3、注意事项：（1）奶罐放奶后应立即进行清洗。清除微生物繁殖场所减少污染源并方便下次使用。（2）奶罐停用后应保持罐内干燥清洁，严禁罐内长期存放液体。（3）严禁用钢丝刷刷洗奶罐。（4）检查搅拌器是否缺油，油封是否完好。（5）严禁在没有水或导热油的情况下对开启加热管进行干烧，否则会造成加热管损坏。

温州市科信轻工机械有限公司

营销地址：郑州市南四环与嵩山南路交叉口向西

有意者请咨询24小时服务电话：13592654176