

供应JH-MZ植物凉茶澄清除浑浊沉淀专用过滤设备

产品名称	供应JH-MZ植物凉茶澄清除浑浊沉淀专用过滤设备
公司名称	重庆佳和过滤技术有限公司
价格	.00/套
规格参数	品牌:佳和过滤 型号:JH-MZ40/80 产能:根据需求定做
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

植物凉茶是一类具有清热解毒、生津止渴等功效的饮料总称。目前市场凉茶品种较多，常饮用的凉茶澄清透明度高、光泽感强、有效成分纯度高，这是因为在凉茶的生产工艺中采用了先进的膜分离过滤技术的原因。凉茶生产过程中茶汤中含有大量呈半溶解状或以大分子形式存在的植物纤维、胶质、鞣质、大分子色素等杂质成分。传统板框、硅藻土、冷冻等过滤方式由于精度较低，不能彻底的去除这些杂质，虽短期内能实现澄清，但光泽度不好，在时间、温度、及电荷的影响下，这些杂质会再次聚合，形成肉眼可见杂质，又将造成凉茶饮料的浑浊或沉淀。此外，除杂不彻底的茶汤制备的茶粉溶解性以及透光度都较差。

凉茶膜分离技术：基于膜的选择性筛分原理，选用孔径分布紧密的超滤膜对茶汤进行分子级筛分过滤，除去上述传统过滤无法去除的大分子溶解性杂质，解决了凉茶饮料的浑浊沉淀问题，是目前中药凉茶、保健茶澄清和过滤效果最理想的过滤技术。

过滤工艺及技术特点：

原料 提取 调配 粗滤 超滤澄清除杂 灭菌 灌装

- (1) 分子级过滤，对杂质分离彻底，滤液澄清，透光度高；
- (2) 错流运行设计，无需添加助滤剂，即可解决污染堵塞难题；
- (3) 系统模块化设备，占地面积小，操作维护简单；
- (4) 选用304/316L不锈钢卫生材料，符合QS认证。

植物凉茶膜浓缩技术：茶汤制备茶粉，传统工艺为热浓缩后进行喷雾干燥，由于热浓缩受热时间长，对茶汤中的香味成分损失严重。而采用膜系统进行浓缩，能在常温或者低温条件下完成，避免茶香

及有效成分的损失，同时脱水作为提取用水回用。

- (1) 膜浓缩有效截留茶多酚、药材有效成分等，达到浓缩的目的；
- (2) 浓缩透过水可用于提取回用水，节约水资源，减少污水排放；
- (3) 膜浓缩是一种低温浓缩，可以节省蒸汽，降低能耗，降低生产成本；
- (4) 整个浓缩工程为常温或低温，降低有效成分因高温而发生分解带来的损失，保证产品品质；
- (5) 传统单效或多效浓缩1吨水的成本约为80元，膜法常温浓缩1吨水的成本约为20元，简化生产工艺，提高生产效率；
- (6) 膜工艺过程无污染物排放，减少废水处理的投入。

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