

乳制品生产线，全自动乳品生产设备，牛奶加工线

产品名称	乳制品生产线，全自动乳品生产设备，牛奶加工线
公司名称	诸城巨星机械有限公司
价格	3000.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道中朱尹村省道329北侧
联系电话	13853613137 15966106382

产品详情

随着生活条件的进步，每家每户的冰箱中都会放着各种各样的营养品，在这些营养品中，少不了我们经常喝的牛奶与酸奶，那它们到底怎么做出来的呢，我们公司为你解答。牛奶生产线主要生产各种风味的灭菌鲜奶、巴氏奶、还原奶、花生奶、学生奶等，全套鲜奶生产线。在市面上常见的奶有两种，一种是常温奶，一种是巴氏奶，常温奶和巴氏奶的杀菌方式上有区别。凝固型酸乳用于纯酸奶的生产，搅拌型酸乳还可用于果味、果料等花色品种酸奶的生产。一般凝固型纯酸奶要有良好的组织状态，要防止有裂纹出现，因此要先搅拌，分装，再发酵。带有果料的酸奶，影响乳酸菌的发酵，不能保持良好的组织状态，固采用先发酵，后搅拌加果料的方式。牛奶的杀菌方式有高温杀菌和巴氏杀菌，巴氏杀菌又称为低温杀菌，高温杀菌一般采用瞬时杀菌，杀菌迅速，而巴氏杀菌相对来说杀菌比较慢，但是其营养成分会大大保留，因为高温杀菌是采用135摄氏度进行杀菌，在杀死有害细菌的同时也杀死了对人体有害的细菌芽孢。高温杀菌与巴士杀菌的区别：1巴氏灭菌法(pasteurization)，亦称低温消毒法，冷杀菌法，是一种利用较低的温度既可杀死病菌又能保持物品中营养物质风味不变的消毒法。采用较低温度(一般在60~82℃)，在规定的时间内，对食品进行加热处理，达到杀死微生物营养体的目的，是一种既能达到消毒目的又不损害食品品质的方法。巴氏杀菌营养破坏较少，但由于不能杀死所有细菌，所以保质期也较短。2高温杀菌一般采用采用135℃以上灭菌数秒。营养成分上，高温杀菌由于温度较高，营养物质破坏也会比巴氏杀菌多，但破坏的主要是维生素等微量营养物质，其他蛋白质、脂肪等无太大差异。牛奶的生产线流程很简单，它包括原料储存 过滤 杀菌 过滤 均质 降温 低温储存 灌装，相应的配套设备有制冷罐--双联过滤器--预热罐--均质机--巴氏杀菌罐--预冷罐--低温储藏罐--罐装。牛奶灌装的主要目的是为了更方便零售，防止外界杂质混入成品中、防止微生物再污染、保存风味和防止外界气味而产生异味以及维生素等成分受损失等。灌装容器主要有玻璃瓶、塑料袋、依稀塑料袋、涂塑复合纸袋等，玻璃瓶可以多次循环使用，与牛奶接触不起化学反应，无毒、光洁度高、易于清洗，缺点为重量大、运输成本射，产生不良气味，造成营养成分损失等。塑料袋子运输成本低但高、易受日光照是不能重复使用。酸奶的生产线流程包括挤奶-存储-过滤-预热-均质-杀菌-降温-发酵-灌装，相应的设备包括制冷罐--双联过滤器--预热罐--均质机--杀菌机--预冷罐--配料罐--发酵罐--制冷罐--灌装机。均质目的是为了脂肪上浮,使脂肪微粒化,改善口感。一般采用高压均质机。杀菌目的是什么? 除去原料乳中的氧,降低氧化还原反应,明显促进乳酸菌的生长。 由于蛋白质的变性,改善了牛乳的硬度与组织。 对防止乳清分离有效。售后服务承诺1、保证产品的质量;(经过ISO9001质量认证),具有3A证明2、设备的保修期为一年,此期间因产品质量问题,公司将全面负责,如因用户未按操作程序或故意造成设备损坏等情况,

公司也将电话指导协助用户解决问题，但用户需承担相应更换配件的费用。3、设备保修期后，公司提供及时而必要的有偿服务并对产品终生保修，零部件充分保障。4、解决质量或操作问题的响应时间：2小时电话答复，通过电话无法解决问题时公司尽快派出技术服务人员到现场服务。5、其它服务承诺：每年不定期的免费维护和保养。公司每年都派专业技术人员全国范围内售后检修，上门进行设备保养烟熏炉可根据客户要求定做，添加或去掉某一部分的配置。价格可议。衷心的希望我们能有机会友好合作，同时热情欢迎您能在百忙中安排时间到我们中国舜帝故里龙的故乡——诸城！参观考察联系人：孙经理联系电话：15763697611