

# 血豆腐生产线设备，血豆腐加工线

产品名称	血豆腐生产线设备，血豆腐加工线
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

我们的血豆腐生产线设备包括很多，血豆腐的加工一般有鸭血豆腐，猪血豆腐，羊血豆腐等之前都是用传统的加工方式，这样做出的血豆腐过程很麻烦成本也加大了，而且血液中的毛发、血块等杂质过滤不干净，这样吃进去也不卫生。工业化生产猪血豆腐不同于小作坊生产的地方就是工业化生产的猪血是经过盒装封口机封盒的，经过盒装封口机封盒的猪血在根据销售渠道来选择杀菌方式。常见的杀菌方式就是巴氏杀菌和高温杀菌，巴氏杀菌属于低温杀菌，它可以更大程度的保证猪血豆腐的口感和营养价值，但是缺点就是保质期比较短，只适合在当地销售，制约一个品牌的发展。再就是高温杀菌，高温杀菌锅是在加温加压的环境下进行杀菌，杀菌温度可以达到135度，高温杀菌锅属于国家二级压力容器，他的杀菌方式也是水浴式杀菌，杀菌后的猪血豆腐保质期增长，缺点就是口感方面不如低温杀菌的猪血豆腐，但是由于他的保质期长，市场上的盒装血豆腐都是使用高温杀菌。大部分为手工作坊式加工，并且猪血豆腐传统加工配方不统一，原料质量不统一，工艺品不规范，加工方法各异，致使产品味道差异大，易于腐败，卫生不合格，保质期短。针对以上情况，通过新鲜猪血抗凝、凝固、灭菌等多道工序，使猪血豆腐加工工业化，并提高猪血豆腐的口感、外观及保质期。

**血豆腐的生产线**  
流程基本包括采血—抗凝—过滤—配料—真空脱气—灌装—高温杀菌—成品，需要的设备基本包括暂存罐—制冷罐—双联过滤器—配料罐/煮料罐（混料）—真空脱气罐—灌装机—高温杀菌。首先放在暂存罐的时候需要加抗凝剂，可以有效的防止血液凝固，然后搅拌过滤，之后放到制冷罐里防止血液还没加工完就变质，然后在进行经过滤，把之前过滤没有过滤到的毛发，血块等杂质再经过滤一遍。然后进入到混料罐又叫做冷热缸，升温到常温加工，把血和水混成1:1的比例，这个步骤就需要加淀粉了，或者加卡拉胶也可以，增加血的韧性。血豆腐全套加工设备脱气就需要用到脱气罐把气泡抽出来，这样做得血豆腐表面很光滑，如果您喜欢那种带孔的血豆腐那这个步骤就可以省略了，之后就可以灌装了，灌装机有两个料斗，一个放凝固剂另一个就可以装血。灌装好之后就可以用喷码机喷码了，加热后封口，切割之后装盘就可以放到杀菌锅了，检验好之后就是成品的血豆腐了。操作要点：1、采血:经过检疫合格的猪方可上屠宰生产线,用空心刀将全血收集在标有编号的容器内,该容器中事先加入一定数量的抗凝剂,定量混合后放入4-10℃冷库备用,记明容器中血液与猪的对应编号。血豆腐生产线待肉检完毕,确认无病害污染后方可加工。血豆腐设备价格如其中某只猪肉检验不合格,含有该猪血液的容器中的全部血液废弃,并按要求做无害化消毒处理。另外,容器不可过大,以便于血液及时降温保存。2、过滤和脱色:降温后的血液经过20目筛过滤,除去少量凝块,与一定浓度的食盐溶液混合,放入脱气罐进行真空脱气。脱气温度40℃,真空度0.08-0.09MPa,时间约5min。3、配料装盒:向脱气后的血料加入凝血因子活化剂,搅拌均匀并很快装入盒内,使之在15min内自然凝固。4、封盒:血料在盒中凝固,把盒边缘沾有的血料擦干净,即可用热封机封盒。检查

封好后灭菌。5、灭菌:杀菌式:水杀菌

15-30 ,反压冷却/121 。6、检验:灭菌后的产品经检验无破损、无漏气、无变形,方可入库。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