

实验型果汁饮料生产线设备

产品名称	实验型果汁饮料生产线设备
公司名称	上海宇砚机械设备有限公司
价格	180000.00/套
规格参数	品牌:上海宇砚 型号:Y 上帝:上海市奉贤
公司地址	上海市奉贤区海拓路59号1幢102室（注册地址）
联系电话	021-33616898 18930380361

产品详情

果汁饮料生产设备应用领域：

此小型生产线广泛应用于牛奶、果汁、果酱、生物制药、果粒饮料、调味品、啤酒、奶油、冰淇淋、蛋制品、豆沙、豆瓣酱等产品的原始配方确定和更新、产品口味的甄别、颜色的评估、稳定剂/乳化剂应用、新品研发与样品制作。

此微型生产线能够完全模拟工业化杀菌机、在线均质机、无菌灌装机的生产状态,集加热、杀菌、冷却、在线均质、无菌灌装为一体、可连续生产，真实地反映生产数据，非常适合各大学院校及生产单位的前期试验小批量生产使用。

果汁饮料生产设备参数：

1. 原材料：新鲜水果（此线适合浆果、仁果）。
2. 终端产品：玻璃瓶、PET瓶、复合袋装成品调味果汁，鲜榨果汁。
3. 加工能力：25~500公斤鲜果/小时。（根据设备型号和配置不同，生产线*大处理鲜果量25公斤/小时；50公斤/小时；100公斤/小时；200公斤/小时；500公斤/小时）
4. 回报期：此线投资少，相对大型线可在较短时间内收回成本。
5. 有效投入：25公斤~500公斤鲜果/小时（5%废物，如核、果皮产出）
6. 有效产出；20公斤~300公斤成品调味果汁。
7. 果汁成分：纯果原汁、纯净水、葡萄糖等多种口味添加剂的调味果汁或纯果汁饮料。

8. 杀菌方式：巴氏杀菌(杀菌锅)，高温杀菌（杀菌釜），超高温杀菌（超高温瞬时灭菌机）。（根据要求选择）

9. 储存方式：无菌储存(无菌贮罐)，超大容量（卧式储存罐）

10. 终端包装：200ml~500ml玻璃瓶、PET瓶、复合袋。

11. 产量：大约25~500公斤/小时，（根据需要选择适合生产线）

已成功产品工艺流程：

1.苹果清汁生产工艺流程：

苹果—洗果—检果—破碎—灭酶—榨汁—过滤—杀菌—冷却—离心分离—澄清—过滤—杀菌—无菌储存—无菌灌装—贴标—喷码—包装

2.山楂汁生产工艺流程：

山楂果—洗果—检果—破碎—软化—浸提—过滤—离心分离—澄清—离心分离—过滤—浓缩—杀菌—无菌灌装—密封—包装

3.银杏叶汁生产工艺流程：

银杏叶—清洗—去蜡—烘烤—粉碎—浸提—过滤—脱涩—调配—银杏叶汁成品。（银杏叶汁主要做果汁饮料的添加剂，如银杏叶梨汁，银杏叶茶汁饮料等）

4.大枣女贞子复合饮料生产工艺流程：

1) 大枣—清洗—烘烤—清洗—预煮—打浆—浸提—过滤—暂存；

2) 女贞子—清洗—破碎—浸提—过滤—暂存；

（1+2）调配—均质—杀菌—灌装—隧道杀菌—吹干—包装。

5.草莓汁生产工艺流程：

新鲜草莓—清洗—选果—喷淋—检果—预热—榨汁—过滤—澄清—过滤—调配—杀菌—无菌灌装—隧道杀菌—冷却—吹干—包装。