沙拉酱真空均质乳化机,蛋黄酱乳化机

产品名称	沙拉酱真空均质乳化机,蛋黄酱乳化机
公司名称	太仓希德机械科技有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	品牌:SID 型号:SDC1 产地:德国
公司地址	太仓市沙溪镇涂松村岳鹿路
联系电话	15062593353

产品详情

沙拉酱真空均质乳化机,蛋黄酱乳化机,沙拉酱高剪切乳化机,沙拉酱成套乳化系统,沙拉酱乳化均质机,沙拉酱乳化设备一、产品名称：沙拉酱真空均质乳化机二、沙拉酱和蛋黄酱的简介蛋黄酱和沙拉酱是西餐中常用的调味品, 属调味沙司的一种。为半固体形态。它是由植物油。鸡蛋、盐、糖、辛香料、醋、乳化增稠剂等调制成的酸性高脂乳化机，蛋黄酱乳化机，均质机肪乳状液。两者的区别以油脂和蛋黄的含量而确定:蛋黄酱: 最低75% 油脂和6% 以上蛋黄;沙拉酱: 最低50% 油脂和315%
以上蛋黄;一般蛋黄酱中的水含量仅为10% —20% , 沙拉酱中的水含量为15%
—35%。有些国家则规定蛋黄酱不得使用鸡蛋以外的乳化稳定剂, 若使用时, 产品只能称作沙拉酱。蛋黄中起乳化作用的物质是卵磷脂。它以一种空间完整的保护膜包围油滴。乳化剂保扩膜具有弹性, 直到还没破裂的程度都是可变形的。从而使水包油型的乳状液体系非常稳定。（洽谈请联系：15062593353，公司有样机可提供客户购前实验）三、沙拉酱制作方法及要点沙拉酱是主要是以蛋黄作为乳化剂,其柠檬酸甘油单和二酸酯,乳酸甘油单和二酸酯和卵磷脂复配使用,
也胶体磨，乳化机，蛋黄酱乳化机，均质机能使脂肪细微的分布, 并可改善蛋黄酱类产品的粘稠乳化机，蛋黄酱乳化机，均质机度和稳定性。若乳化剂用量过多或类型不对, 都会影响产品的稠度和口感,
为了使产品产生最佳的口感, 变性淀粉,水溶性胶体,
起乳化作用的物质和乳化剂的复杂协同作用特别重要。选用的乳化剂和增稠剂必须是耐酸的,
乳化剂不可全部代替蛋黄, 其用量为原料总量的015%
左右。生产蛋黄酱和沙拉酱的工艺可采用交替法和间歇法或连续法, 使两相混合乳化,
形成水包油型乳状液。用交替法生产时, 先将乳化剂分散于一部分水中,
然后交替地加入少部分油和剩余部分的水和醋。最后,
把得到的初级乳状液进行胶体磨，乳化机，蛋黄酱乳化机，均质机均质, 用连续生产方法时,
先把水相与乳化剂混合均匀, 然后在剧烈的搅拌下逐渐地将油乳化到混合物中。连续生产是在真空乳化机，蛋黄酱乳化机，均质机乳化机中进行, 一边抽真空, 一边进油和醋,
一边搅拌乳化。均质设备为胶体磨或均质机或乳化机, 使用均质机时, 均质压力不能太高,
一般为8—10Mpa。

沙拉酱的制作有几下操作要点：①原料选择植物油最好选择无色无味的色拉油。鸡蛋选择新鲜的,

香辛料要选质量上乘,纯正的。②鸡蛋去壳鲜鸡蛋先用清水洗净,用消毒水浸泡几分钟,捞出控干,打蛋去壳。③混合搅拌将全部原胶体磨，乳化机，蛋黄酱乳化机，均质机料分别称量后,将少量的原辅料用水溶化,除植物油、醋以外,全部倒入搅拌机中,开启搅拌使其充分混合,呈均匀的混合液。④感官指标颜色淡黄,组织细腻、粘稠、不分层、无断裂、无油水分离现象。⑤理化指标水分8% —25% ,脂肪50% —80% ,灰分214%左右,蛋白质3%左右。⑥注意事项蛋黄中卵磷脂在+ 2°C —- 4°C之间的温度时,乳化能力减弱,因此,生产时鲜蛋从冷库取出要回温后再加工。一般以18°C左右的温度为佳。如温度超过30°C,蛋黄粒子硬结,会降低蛋黄酱质量。由于蛋黄酱类产品不能杀菌,所以在制作过程中应注意设备、用具的卫生,进行必要的清洗,杀菌。常用的香辛料有芥末,胡椒等。芥末既可以改善产品的风味,又可与蛋黄结合产生很强的乳化效果,使用时应将其研磨,粉越细乳化效果越好。四、沙拉酱真空均质乳化机工作原理物料在水罐、油罐内通过加热或者冷却,搅拌进行混合反应后，由真空泵吸入乳化罐，通过乳化罐内上部的中心搅拌、聚四氟乙烯烯刮板始终迎合搅拦罐形体，扫净挂壁粘料，使被括取地物料不断产生新界面，再经过叶片与回转叶片的剪断、压缩、折叠，使其搅拌、混合而向下流往锅体下方的均质器处，物料再通过高速旋转的切割轮与固定的切割套之间所产生的强力剪断、冲击、乱流等过程，物料在剪切缝中被切割，迅速破碎成200nm-1um的微粒，由于乳化锅内处于真空状态，物料在搅拌过程中产生的气泡被及时抽走。五、SID真空均质乳化机在生产中的应用SID沙拉酱真空均质乳化机采用了目前国际上的预混与乳化技术，尤其是均质乳化技术，目前国内许多具有成熟沙拉酱工艺的老牌食品企业都纷纷使用SID真空均质乳化机来做项目改造，替换原有的卧式均质机，SID现有的真空均质乳化机转速到达12000rpm，乳化后沙拉酱口感细腻、稳定性好。而SDC1系列主要使用了德国先进的锥底刮壁搅拌技术，使预混均匀无死角，再结合SID超高速均质乳化机，可以将沙拉酱口感做到很细并且可以保持长期没有油析出。（洽谈请联系：15062593353，公司有样机可提供客户购前实验）六、SDC1系列真空均质乳化机设备介绍SDC1系列真空均质乳化机是用于连续生产或循环处理精细物料的高性能设备，在狭窄空间的腔体内，装有1组对偶咬合的多层定、转子，转子在高速旋转时，产生强劲的轴向吸力将物料吸入腔体并开始快速处理。适用于医药、化妆品、食品等卫生要求较高的产品生产，符合CIP清洗要求、可定制GMP规范。

设备原理物料进入设备腔体后迅速被定转子进行分散、乳化、均质处理，粒径分布范围也显著变窄，物料混合更均匀。

设备优势处理量大，适合工业化在线连续生产粒径分布范围窄，匀度高省时、高效、节约能耗噪音低，运转平稳消除批次间生产的品质差异无死角，物料100%通过分散剪切具有短距离、低扬程输送功能，可实现循环处理洁净卫生，符合CIP/SIP要求操作简单，维修方便可实现自动化控制设备参数

型号	功率（kW）	转速（rpm）	D	C	A	B	E
SDC1/100	2.2	2900	1.5"	1.25"	540	250	380
SDC1/140	5.5	2900	2"	1.5"	690	320	490
SDC1/165	7.5	2900	2"	1.5"	690	320	500

沙拉酱真空均质乳化机,蛋黄酱乳化机,沙拉酱高剪切乳化机,沙拉酱成套乳化系统,沙拉酱乳化均质机,沙拉酱乳化设备