

# 鲜奶生产线 鲜奶加工设备 乳品生产线

产品名称	鲜奶生产线 鲜奶加工设备 乳品生产线
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
价格	998.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道大水泊村466号
联系电话	18806362570

## 产品详情

巴氏消毒其实就是利用病原体不是很耐热的特点，用适当的温度和保温时间处理，灭菌效率达到97.3%~99.9%。但经巴氏消毒后，仍保留了小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢，因此巴氏消毒牛奶要在4℃左右的温度下保存，且只能保存3~10天，最多16天。高温灭菌奶（也叫常温奶），是牛奶经过超高温瞬时灭菌(135℃到150℃，4到15秒)的瞬间灭菌处理，完全破坏其中可生长的微生物和芽孢。但是因为高温处理，牛奶的一些不耐热营养成分如维生素等会遭到破坏，其中的乳糖也会焦化，蛋白质与乳糖还会发生一定的美拉德反应，使牛奶褐变，并破坏牛奶原有的风味。超高温灭菌奶可在常温下保藏30天以上。巴氏灭菌奶一般标注“鲜奶/乳，要求4℃保存，保质期10天以内。高温灭菌奶一般标注”纯牛奶/乳“，要求常温保存，可保存30天以上。

巴氏奶生产线工艺流程：

生鲜乳预处理 标准化 配料 均质 杀菌 冷却 灌装 成品冷藏

巴氏奶生产线冷藏暂存罐设备介绍：

保证奶的品质，抑制奶当中的菌群繁殖，对奶的品质造成影响，设备冷藏温度4度，在4度的情况下暂存，准备下一道工序的生产。

巴氏奶生产线制冷罐参数：

型号：1000L

外形尺寸：1680\*1200\*1300

机组尺寸：800\*800

机组名称：美国谷轮

机组功率：3P 1台

总功率：2.6KW

制冷量：6000大卡/小时

制冷工质R：R22

保温性能（温度）：1 /3h

搅拌机：0.75KW

搅拌转速（r/min）:36

电压：三相 380V/50Hz

板材厚度：内胆 2mm 制冷板0.9mm 外包皮 1.2mm 保温层 5cm

保温材料：聚安脂发泡液

巴氏奶生产线过滤器设备介绍：

过滤奶当中的毛发跟杂质，牛奶采集过程中会带进一些微小杂质，通过过滤器来进行过滤，采用200目过滤网，用双联式不间断生产，因为全部生产过程可以循环利用。

预热设备介绍：预热在奶加工前需要做的工作，因为牛奶在均质的过程中前期预热到60-65度是均值好的效果，为保证牛奶的品质，我公司要求对于每一个环节的温度细节要求准确化，从而达到不一样的产品效果。

巴氏奶生产线均值机介绍：

食品加工中的均质机是指将物料的料液在挤压，强冲击与失压膨胀的三重作用下使物料细化，从而使物料能更均匀的相互混合，比如奶制品加工中使用均质机使牛奶中的脂肪破碎的更加细小，从而使整个产品体系更加稳定。牛奶会看起来更加洁白。均质主要通过均质机来进行的。

如果设备方面有什么问题可以联系我们。

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