散装牛血旺成套生产机器

产品名称	散装牛血旺成套生产机器
公司名称	山东沃达科斯智能科技有限公司
价格	130000.00/套
规格参数	
公司地址	中国山东省潍坊市诸城市高新技术产业园密州东路6989号
联系电话	1880-6362565 15763697606

产品详情

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、血块等杂质页过滤不干净，这样吃进去也不卫生，现在有了血豆腐生产线全套设备，一整个流程下来干净卫生，而且节省了人力和时间，产量也大大增加了。

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

一、工艺流程

血豆腐生产线的构成（散装，盒装）散装工艺流程及操作要点：采血→抗凝固→过滤→
配料→煮血→切块→配送盒装工艺流程及操作要点：采血→抗凝固→过滤→
配料→混合灌凝、固装→封口→灭菌→清洗→风干→检验→成品入库

对应设备：

散装设备：暂存罐(带制冷/不带制冷)→过滤器→
配料罐→真空脱气罐→煮血槽盒装工艺流程及操作要点：暂存罐(带制冷/不带制冷)→过滤器→
配料罐→真空脱气罐→灌装封口设备→高温杀菌锅→清洗线→风干线

二、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。待肉检完毕，确认无病害污染后方可加工。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。

三、安全卫生要求

因血液是很好的营养基质，受污染后变质很快，因此，在生产过程中对厂房、设备、容器具及操作人员的卫生要求很严格。设备和容器具每班经常清洗消毒，操作人员所用的防护手套、工作服等必须齐全、清洁。

产品特点　该产品卫生、安全，销售过程无污染。夏季常温下保质期6个月，该产品有较大的销售市场。该产品为自然凝固后封装灭菌，故其弹性口感及烹饪加工性能均优于热凝固产品。该产品营养丰富