

大型乳品生产线，乳品加工设备

产品名称	大型乳品生产线，乳品加工设备
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
价格	面议
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

巴氏奶最显著的一个优点是它能保留牛奶中的营养成分不受损失，巴氏奶的保质期比较短，一般为7天左右，所以加工好的巴氏奶还要注意保存条件，购买到鲜奶后经冷链运输到工厂后，客户将鲜奶整体储存在鲜奶的储存罐中，此鲜奶储存罐通过压缩机降温，具有低温保存作用，需要杀菌时，开启连接储存罐与并联立式巴氏杀菌罐的离心奶泵，通过350#导热油或热水进行过滤杀菌，杀菌用时为2-2.5小时左右，杀菌温度为85°。

巴氏奶的生产工艺流程：制冷储奶罐—过滤—预热—均质—杀菌—降温—制冷罐—灌装。

牛奶的加工处理没有想象中那么难，新型设备操作简单，清洗方便，很多小型奶场都在考虑转型升级，原奶没有附加价值，卖不出好价钱。现在大家都追求天然有机的生活方式，牧场直供鲜奶越来越受消费者欢迎。加工成巴氏鲜奶对接大型商超，直接面向消费者无疑更能提升经济效益。我厂生产各种规格牛奶全套生产线

巴氏奶生产设备是加工巴氏奶的专业设备，巴氏奶又称为“市奶”，也就是国家现在大力支持的本土奶，“优质奶，本土奶”的理念将慢慢贯彻，巴氏奶采用低温巴氏杀菌，可以更好的保留牛奶当中的活性物质，但是这也决定了巴氏奶的保质期比较短，所以一般只在本土销售，就被称为“本土奶”。

山东沃达斯科智能科技有限公司业务包括食品机械、灌装设备、包装机械、真空包装设备、环保机械、牧场设备、乳品设备、生物菌肥料和饲料的研发、生产和销售。公司占地100亩，拥有固定资产3000万元，职工200余人，其中高级工程师2人，工程师5人，助理工程师9人，中高级技术人员42人，占地面积58000平方米，厂房37500平方米，其中3020平方米为办公区域，技术开发部350平方米，具有较高的设计开发能力。