

酸奶生产线设备，酸奶整套加工设备

产品名称	酸奶生产线设备，酸奶整套加工设备
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

酸奶生产线设备，酸奶整套加工设备 酸奶的生产工艺简介，首先是对原料奶有如下料鲜奶的质量要求：固形物含量：鲜奶总干物质含量不得低于11.5%，其中非脂干物质不得少于8.5%，否则会影响蛋白质的凝乳作用；鲜奶中残留抗生素的检测：抗生素污染会使乳酸菌生长受到限制，因此决不能使用抗生素污染的鲜奶为原料；白细胞检测：白细胞含量常常会影响鲜奶的质量；杂菌检测：霉菌、酵母菌、芽孢杆菌、大肠杆菌等等杂菌会影响鲜奶原料的质量。

在酸奶生产过程中，酸奶生产有如下需要格外注意的：酸奶容易被霉菌和酵母菌污染，搅拌型酸奶在搅拌加入果料过程中要特别注意防止这些杂菌污染。搅拌件可以经常用紫外线照射杀菌或者用其它灭菌方法，以确保整个搅拌及冷却过程无污染杂菌污染。如果果酱料贮备时间过长超过1天，则应加入适量的山梨酸钾。

发酵罐整体采用不锈钢材质，乳制品过程是一个无菌、无污染的过程，发酵罐采用了无菌系统，避免和防止了空气中微生物的污染，大大延长了产品的保质期和产品的纯正，罐体上特别设计安装了无菌呼吸气孔或无菌正压发酵系统。罐体上设有米洛板或迷宫式夹套，可通入加热或冷却介质来进行循环加热或冷却。发酵罐的容量由300-15000L多种不同规格。发酵罐按使用范围可分为生物发酵罐、啤酒发酵罐、葡萄酒发酵罐等。

酸奶的制作机器我公司都有生产，酸奶发酵罐主要是由优质不锈钢制成，带有搅拌电机和搅拌齿，在酸奶发酵过程中进行搅拌，使其均匀发酵成液体酸奶，我公司是正规的食品机械生产厂家，有完整的售后服务体系，您有任何问题都可以随时联系我们，欢迎来电咨询！