

牛奶加工机器

产品名称	牛奶加工机器
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
价格	.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

现在很多做巴氏奶的，据了解，巴氏奶的市场还是非常的不错的，一般都是自己有个牧场的，上台巴氏奶生产线直接进行加工之后辐射周边小区的老百姓，这个效果还是不错的，在内蒙古，河北，云南，河南，东北三省，还有就是山东，山西，陕西，江苏等全国各地都有很多这样做的，并且占据的市场越来越多，所以说，这样做还是比较成功的，他们主要是以巴氏奶跟现酿酸奶为主，这些没有添加的食品比较受欢迎

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。

牛奶生产线中的制冷罐，又称暂存罐、储存罐，由罐体和压缩机组成，牛奶进入制冷罐需要灌装（要接灌装机）就降温到常温（10—20度），需要储存就降温到0—4度。

牛奶加工设备中的巴氏杀菌机是制作巴氏奶必不可少的设备，山东沃达斯科企业是正规的食品机械生产厂家，牛奶生产线以及其他的食品饮料生产设备都有，欢迎来电咨询！