

酸奶生产机器

产品名称	酸奶生产机器
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

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。

酸奶是以牛奶为原料，经过巴氏杀菌后再向牛奶中添加有益菌（发酵剂），经发酵后，再冷却灌装的一种牛奶制品。目前市场上酸奶制品多以凝固型、搅拌型和添加各种果汁果酱等辅料的果味型为多。酸奶不但保留了牛奶的所有优点，而且某些方面经加工过程还扬长避短，成为更加适合于人类的营养保健品。

酸奶采用的是恒温发酵法，所以酸奶机最基本的功能就是加热和恒温，只要可以加热并可以恒温在适合的温度，这台酸奶机就可以做出酸奶；除了温度，自制酸奶的另一个主要因素就是时间，而酸奶发酵的时间并不是一成不变的，

牛奶的质量、酸奶发酵粉的质量、环境温度、牛奶的初始温度还有酸奶机的恒定温度都会影响发酵时间的长短，所以即使带有定时控制功能，也是形同虚设，需要经过实践来调整，每一个因素的改变都会带来时间的变化；而且酸奶发酵好以后，即使酸奶机自动断电，也不能置之不理，必须要迅速放入冰箱冷藏，以免有害菌的侵入，这样的酸奶才是安全的。