小型鸭血豆腐生产线,鸭血设备

产品名称	小型鸭血豆腐生产线,鸭血设备
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
价格	1000.00/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

盒装血豆腐的的加工步骤分别经过暂存搅拌-制冷罐-过滤罐-混料(冷热缸)-脱气罐-灌装机-封膜机-喷码机-加热封口-切割机-杀菌,而散装血豆腐相比较于传统的血豆腐加工其实变化不算大,仅仅是为了节省人力和采用了一个混料罐,当然不同的地方有着不同的食品要求,有地方的人要求血豆腐平整光滑,表面不能有气泡一类的,那么如果是散装血豆腐就需要在混料后加了一个脱气罐。小型血豆腐生产线相对于传统的血豆腐加工方法,机械化生产更加的干净、速度,而且大大的减少了人力

血豆腐的市场您是否知晓?血豆腐的营养丰富、补充微量元素,口感鲜嫩,炒菜、涮火锅、麻辣烫、做汤都少不了它,深得大众青睐。现在全国各地都在查环保,查食品安全,屠宰场排出的动物血不能随意排放了,盒装血豆腐生产线-卖出去的血也会实行食品安全追责制,看起来仿佛是个巨大的打击,但对于屠宰厂来说也许是一个新的商机,自己有加工的场地,血源也不需要运输,需要上一套血豆腐加工设备,做散装或者盒装都可以,这样也达到了资源的充分利用,实现利润大化。我公司有全套的血豆腐加工设备,血豆腐生产线流程无论您加工猪血、鸭血、鸡血、羊血、牛血,我们都会为您量身定做适合您的设备血豆腐生产线,欢迎咨询。

血豆腐生产线血豆腐工艺的制作流程先要暂存罐-制冷罐-过滤-混料-脱气-灌装-封口-切割-之后就可以 装盘放到杀菌锅里了。首先放在暂存罐的时候需要加抗凝剂,可以有效的防止血液凝固,然后搅拌过滤 ,之后放到制冷罐里防止血液还没加工完就变质,血豆腐生产线工艺流程然后在进行经过滤,把之前过 滤没有过滤到的毛发等杂质再经过滤一遍。然后进入到混料罐又叫做冷热缸,升温到常温加工,把血和 水混成1:1的比例,这个步骤就需要加淀粉了,或者加卡拉胶也可以,增加血的韧性。脱气就需要用到脱 气罐把气泡抽出来,这样做得血豆腐表面很光滑,如果您喜欢那种带孔的血豆腐那这个步骤就可以省略 了,之后就可以灌装了,灌装机有两个料斗,一个放凝固剂另一个就可以装血。血豆腐生产线工艺流程 灌装好之后就可以用喷码机喷码了,加热后封口,切割之后装盘就可以放到杀菌锅了,检验好之后就是 成品的血豆腐了。