

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。