

# 血豆腐加工设备 鸭血加工抗凝设备

产品名称	血豆腐加工设备 鸭血加工抗凝设备
公司名称	诸城优盛铭食品机械有限公司
价格	.00/套
规格参数	电压:380V 品牌:沃达斯科 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市高新技术产业园密州东路6989号
联系电话	0536 - 6579658 13615369351

## 产品详情

血豆腐加工设备 鸭血加工抗凝设备一般包含集血抗凝设备，冷藏罐，过滤器，煮料缸、脱气罐、配料罐、待装罐、灌装机、高温杀菌设备、清洗风干设备等，其他还包含像蒸汽锅炉等附属设施。我公司是专业血豆腐加工设备厂家，提供血豆腐加工整体解决方案。

- 1、集血抗凝设备：便于定量加入抗凝剂跟食用盐。
- 2、贮存：采集完的血需要进入冷藏灌进行降温储存，并进行搅拌，方便进行下一步加工，温度控制在8以下。时间一般不超过24小时。
- 3、过滤：血采集中含有少量的毛、血块等杂质，一般采用60目过滤器进行粗过滤。
- 4、配料：过滤完的血需要进入配料罐进行加水、加淀粉、等少量增稠剂进行配料，来增加兑水后血液的粘稠度以增加口感。
- 5、脱气：血液本身就带有刺鼻的腥味，需要用真空脱气罐进行除味，另外出去血液中的氧气，防止后期高温杀菌产生气泡。
- 6、灌装：灌装设备分为好多种，根据客户产量的不同分手动，自动，单排，双排，连续等不同型号的灌装机，以大型连续灌装机为例，在灌装的过程中一并加入凝固剂进行加速凝固成型。包装分为300g、330g、450g、500g等。
- 7、杀菌：血豆腐包装完毕需要121度高温进行杀菌才打到长期储存的一个效果，根据日常量的不同，高温杀菌锅也带有多种型号。
- 8、清洗：清洗分为2部分，一是：对杀菌完的成品进行清洗，因为杀菌完后水煮蒸发成水斑，通过风干线进行清洗。二是：通过CIP清洗系统对设备进行内部残留血液的清洗，防止血液残留变质影响质量。

