

新型多功能牛奶酸奶生产线厂家直销

产品名称	新型多功能牛奶酸奶生产线厂家直销
公司名称	诸城优盛铭食品机械有限公司
价格	95000.00/套
规格参数	
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

新型多功能牛奶酸奶生产线厂家直销：

酸奶流程：乳酸菌纯培养物 母发酵剂 生产发酵剂，原料乳预处理 标准化 配料 均质 杀菌 冷却 加发酵剂灌装，在零售容器内 在发酵室发酵 冷却 后熟 凝固型酸奶，在发酵罐中发酵 冷却 添加果料 搅拌 灌装 后熟 搅拌型酸奶。

CIP洗涤程序

A、水洗：

当物料行将结束时，即用水清洗，以排小型酸奶加工设备除残余物料，新型多功能牛奶生产线，同时更有利于下一步的清水液清洗，当设备流出的水变清时，水洗可停止。

B、碱洗：

在贮槽中将苛性钠（烧碱NaOH小型酸奶加工设备价格）配制成2%浓度碱性洗涤液，酸奶生产线厂家，加热至80℃，循环约30分钟。碱液能溶解蛋白质、乳脂肪并使积垢发泡松散。如积垢比较严重，可适当提高溶液的浓度。

C、水洗：

排除碱液后用水冲洗约15分钟。

D、酸洗：

将硝酸（HNO₃）配制成2小型酸奶加工设备%浓度的酸性洗涤剂加热至80℃，循环约30分钟。

E、水洗：

排除酸液后用水冲洗约15分钟，小型酸奶加工设备以防再生产时物料受到残留酸液的污染。

冲洗完毕，应清水注满，以备下次操作。

（2）洗涤注意事项：

A、在洗涤过程中，切勿使用氯化物配制洗涤剂。

B、清水要求含氯量小于小型酸奶加工设备价格50mg/L，水质较差地区、洗涤时必须将水净化。