

# 伊利牛奶加工设备牛奶灌装机酸奶发酵机

产品名称	伊利牛奶加工设备牛奶灌装机酸奶发酵机
公司名称	诸城优盛铭食品机械有限公司
价格	85000.00/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

伊利牛奶加工设备牛奶灌装机酸奶发酵机：

牛奶是一种高营养，高品质的一种饮品，收到消费者的喜爱，不管是纯牛奶还是酸奶，都在市场上具有一定的销售优势，现在的一些大型的奶牛养殖场都做出了自己牛奶品牌，伊利牛奶加工设备，那么这么受欢迎的一种饮品，是如何加工出来的呢？下面小编帮你介绍一下牛奶加工的流程。

第一是制冷：刚刚挤出来的牛奶必须要经过制冷罐四度冷藏之后保留牛奶中的有益菌，牛奶灌装机，制冷罐分为直冷式和盘管式，现在大多数都采用直冷式制冷罐，因为这样可以加快牛奶的制冷时间，而且制冷效果好。

第二是过滤：过滤是采用双联过滤器，是由滤网和滤网支撑栏组成，酸奶发酵机供应商，可以过滤牛奶中的杂质或者毛发，多数采用精密的200目的滤网。

第三是预热：预热的目的是为了后续的均质做准备。

第四是均质：采用均质机进行均质，目的是打碎牛奶中的蛋白质和脂肪球，提高牛奶的品质，使牛奶更加细滑。

第五是预冷：刚均质后的牛奶需要进行预冷，再进行罐装。

第六是灌装：牛奶灌装分为袋装或者瓶装，灌装的方式不一样，所采用的灌装机也是不一样的。

我们公司是正规的奶加工设备生产厂家，所有的设备都是经过车间师傅一点点焊接、打磨和安装制作的，牛奶加工设备中必不可少的设备就是巴氏杀菌机了，巴氏杀菌机是三层结构，最外层是保温层，采用

硅酸铝保温，中间是水循环层，最里面是奶层，在杀菌的过程中加热管先给水加热，水再给最里面的奶加热，最外层的保温层会起到保温作用，杀菌温度持续半个小时以上就可以达到杀菌效果了。巴氏杀菌机小型有100L和150L奶吧店专用的，大型的从300L-1000L以上的都可以做，欢迎来电咨询奶加工设备！