

酸奶加工生产机器

产品名称	酸奶加工生产机器
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
价格	100.00/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

酸奶机，是一种制造酸奶的机器。给牛奶发酵提供一个恒定温度的装置，温度35-45度之间，在这个环境下，益生菌大量繁殖，牛奶中乳糖转化成乳酸，牛奶发酵成酸奶。

在酸奶生产过程中，酸奶生产有如下需要格外注意的：酸奶容易被霉菌和酵母菌污染，搅拌型酸奶在搅拌加入果料过程中要特别注意防止这些杂菌污染。搅拌件可以经常用紫外线照射杀菌或者用其它灭菌方法，以确保整个搅拌及冷却过程无污染杂菌污染。如果果酱料贮备时间过长超过1天，则应加入适量的山梨酸钾。

酸奶加工主要分以下几个流程，原料奶的验收预处理，接种，分装，冷却，冷藏和后熟几个重要步骤。其中，预处理包括牛乳的净化，脂肪含量标准化，配料，均质，灭菌。下面我将详细叙述下加工流程。

首先是对原料乳的处理：

第一步，牛乳的净化：利用离心机除去牛乳中的白细胞和其他肉眼可见的异物。

第二步，脂肪含量标准化：用分离机对牛乳进行脱脂，在加入少量稀奶油，是调制如脂肪含量标准化。

第三步，加配料：主要是奶粉和蔗糖的添加。奶粉的添加：加入1%~3%的奶粉调节非脂干物质。蔗糖的添加：加入4%~8%的蔗糖调节酸奶的口感。

第四步，均质：将调制奶加热到60 °，与均质机中，8~10Mpa压力下均质。

第五步灭菌：采用高温巴氏杀菌法，90~95 保持5min杀菌。

其次，接种：向43 ~ 45 的灭菌原料奶中加入工作发酵剂，一般量为2% ~ 3%，工作发酵剂为嗜热链球