

羊奶加工机器

产品名称	羊奶加工机器
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
价格	面议
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

羊奶的加工环节跟牛奶的差不多，如果不需要除去羊膻味跟牛奶加工设备基本无差别，需要除膻味那就需要加脱气罐，脱气罐可以脱去大部分的羊膻味，羊奶相比牛奶价格高一些，市场也没有达到饱和，前景是比较好的，沃达斯科专业生产研发乳品加工设备，欢迎咨询！

羊酸奶是现在新兴的酸奶品种，因为羊奶的膻味在后期加工处理中也会得到很大的改善，羊酸奶生产线的搭配也是前期处理加后期发酵的原则，相比较牛奶他多了一个脱气的流程，其他的步骤基本无差别，沃达斯科专业研发生产乳品加工设备，欢迎咨询！

羊奶加工市场也越来越好了，我公司有客户加工羊酸奶，在普通牛奶生产线的基础上加了脱气罐，可以脱掉大部分的羊奶膻味，可以控制在大多数人能接受的范围内，沃达斯科专业研发生产乳品设备，欢迎咨询！

酸奶的生产工艺简介，首先是对原料奶有如下料鲜奶的质量要求：固形物含量：鲜奶总干物质含量不得低于11.5%，其中非脂干物质不得少于8.5%，否则会影响蛋白质的凝乳作用；鲜奶中残留抗生素的检测：抗生素污染会使乳酸菌生长受到限制，因此决不能使用抗生素污染的鲜奶为原料；白细胞检测：白细胞含量常常会影响鲜奶的质量；杂菌检测：霉菌、酵母菌、芽孢杆菌、大肠杆菌等等杂菌会影响鲜奶原料的质量。