

酸奶发酵设备，酸奶机器

产品名称	酸奶发酵设备，酸奶机器
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

酸奶的发酵主要利用的就是时间和温度，在45度左右的恒温状态下发酵4-8个小时就可以，发酵时间的区别在于菌种的类别，不同的菌种发酵的时间也是不同的，我们公司有生产固体酸奶和液体酸奶的设备，欢迎您来电咨询，我们会尽力解决您的疑问！

公司有完整的售后服务体系，设备一年质保，您有什么问题可以随时联系我们，不是人为操作不当的配件损坏我们厂家会及时负责，公司有巡检人员全国各地跑，每个季度都会巡检，选择一个售后有保障的厂家是非常有必要的，欢迎您咨询我们的设备，我们至诚服务于您！

酸奶现在非常受欢迎，其口味种类也很多，目前市场上酸奶制品多以凝固型、搅拌型和添加各种果汁果酱等辅料的果味型为多，因口感醇厚，酸酸甜甜而备受喜爱，酸奶的加工很简单，您只需要了解加工工艺，设备我们可以为您提供，我们是奶加工设备的正规生产厂家，酸奶和鲜奶的设备我们公司都生产，欢迎您咨询！

酸奶的发酵过程实际上就是产生营养成分的过程，因为在乳酸菌发酵过程中，消耗掉了乳糖，产生一系列的代谢产物如维生素类、酶类等，这些代谢产物对人体都是有益处的，酸奶中除了乳酸菌还含有酵母菌等，这些有益菌对人体都是很有好处的，酵母菌中还有一种很强的抗氧化物,可以保护肝脏,有一定的解毒作用。

发酵罐整体采用不锈钢材质，乳制品过程是一个无菌、无污染的过程，发酵罐采用了无菌系统，避免和防止了空气中微生物的污染，大大延长了产品的保质期和产品的纯正，罐体上特别设计安装了无菌呼吸气孔或无菌正压发酵系统。罐体上设有米洛板或迷宫式夹套，可通入加热或冷却介质来进行循环加热或冷却。发酵罐的容量由300-15000L多种不同规格。发酵罐按使用范围可分为生物发酵罐、啤酒发酵罐、葡萄酒发酵罐等。