

食用鸭血加工设备

产品名称	食用鸭血加工设备
公司名称	诸城奥信维工业装备有限公司
价格	68000.00/台
规格参数	品牌:沃达斯科 服务热线:18806362561 产地:诸城
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	18263692837

产品详情

食用鸭血加工设备相对于传统的血豆腐加工方法，机械化生产更加的干净、速度，而且大大的减少了人力，因为我们公司的血豆腐生产线是全自动生产，所以只需要几个人甚至一两个人进行初始操作和防止生产过程中出现一些突发状况便可以了。

食用鸭血加工设备特点：优化工艺过程，降低硬件成本，提高使用性能。自动化程度较高，随机因素少，提高工作效率。人员数量减少，劳动强度分配合理。布局简洁美观，物流通道顺畅，占地面积小。

食品的高温杀菌工作对于一个食品加工厂来说是至关重要的！它有如下两个特点：一次性：高温杀菌工作从开始到结束必须一次性完成，不能间断，食品也不能做反复的杀菌处理。杀菌效果的抽象性：杀菌完毕的食品用肉眼检测不出效果，细菌培养试验也需要一周时间，所以不可能对每杀菌批次的食品进行杀菌效果的检测。

食用鸭血加工设备工艺：

1.采血：分为传统采血槽和真空刀两种样式，采血过程按照150L加30L水进行配比，水里面添加血液5‰的柠檬酸钠，一般在38-40°左右进行添加。

2.冷藏：临时不进行加工的血需要在冷藏罐里4-6度低温冷藏，防止变质及凝块。

- 3.过滤：采用40-80目双联过滤器过滤掉采血过程中产生的杂质，如毛发、粪便、已经凝结的血块。
- 4.脱气：采用-0.08mpa负压脱气5分钟左右，脱去血豆腐中大部分气泡与血腥味，让血豆腐更加顺滑，色泽、品相更好，同时还可以，减少鼓盒，预防褐变，延长产品保质期。
- 5.配料：加入1：1比例的水，2%-5%的盐，以及增稠剂、稳定剂等其它工业食品配料。
- 6.高位待装：为了减少在输送过程中的过多掺杂空气，影响产品质量，因此多采用高位待装的方式进行灌装。两个高位袋装罐分别原血和凝固剂混合液（1%的氯化钙或者5的葡萄糖酸钙‰+5‰瓜尔胶）。
- 7.灌装：采用双孔、四孔、六孔铝合金耐酸铝模具，具有自动落盒，自动灌水（混合物），自动灌鸭血，自动放膜，自动打码，自动光电对膜，自动两次封口，自动切膜，自动收废膜，自动出盒等功能。采用先水后血的灌装流程，灌装完约30秒成型。
- 8.高温灭菌：一般的要求使用121 水浴杀菌方式，杀菌时间要在30分钟左右。加上装车25分钟，升温25分钟，降温45分钟，加工一锅时间约为2小时左右。
- 9.冷却、清洗、风干：通过冷却降到常温方便后期装箱，同时清洗掉杀菌过程中被污染的成品，清洗完风干即可装箱入库。
- 10.CIP清洗：采用水-酸液-水-碱液-水的清洗方式，保证不影响第二天加工的产品。

