

酸奶全套加工流水线

产品名称	酸奶全套加工流水线
公司名称	诸城奥信维工业装备有限公司
价格	5000.00/台
规格参数	品牌:沃达斯科 型号:50L 咨询热线:18806362561
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

酸奶全套加工流水线随着人们健康意识的逐渐增强，各种乳制品以其丰富的营养和较为低廉的价格成为健康产业的主产品。目前市面上琳琅满目的乳制品大致分为三种：一种是纯牛奶，一种是酸奶，一种是巴氏奶，但是酸奶是小孩中少年喜欢的一种。

酸奶全套加工流水线技术参数：

型号：1/2T板式巴氏机

产量：1/2T/H

材质：SUS316

巴氏温度：60~95摄氏度（可调）

巴氏时间：15S

冷却方式：制冷压缩机/自来水（可选）

出料温度：6~35摄氏度（可调）

加热功率：24KW/48KW/（因型号而异）

板片换热面积：6/12平方米

总功率：27/52KW（因型号而异）

重量：980KG

外形尺寸：1800*1500*1800mm

酸奶全套加工流水线喝酸奶也是讲究时间的，那么什么时候喝酸奶才是最好的呢，一般来说，饭后30分钟到2个小时之间饮用酸奶效果最佳。人在通常状况下，胃液的PH值在1—3之间；空腹时，胃液呈现酸性，PH值在2以下，不适合酸奶中活性乳酸菌的生长。只有当胃部PH值比较高，才能让酸奶中的乳酸菌充分生长，有利于健康。饭后两小时左右，人的胃液被稀释，PH值会上升到3—5，这时喝酸奶，对吸收其中的营养最有利。