

盒装鸭血生产设备

产品名称	盒装鸭血生产设备
公司名称	山东沃斯达科智能科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	中国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	1825-3617308 18806362576

产品详情

盒装鸭血生产设备食用鸭血加工设备工grwyrejhetr艺流程及设备搭配：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。

.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。

盒装鸭血生产设备 血豆腐的的加工步骤分别经过暂存搅拌-制冷罐-过滤罐-混料（冷热缸）-脱气罐-灌装机-封膜机-喷码机-加热封口-切割机-杀菌，而散装血豆腐相比较于传统的血豆腐加工其实变化不算大，仅仅是为了节省人力和采用了一个混料罐，当然不同的地方有着不同的食品要求，有地方的人要求血豆腐平整光滑，表面不能有气泡一类的，那么如果是散装血豆腐就需要在混料后加了一个脱气罐。小型血豆腐生产线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。

盒装鸭血生产设备高位待装：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。