

猪血生产设备厂家

产品名称	猪血生产设备厂家
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

猪血生产设备厂家

猪血中含有人体必需的无机盐，如钙、磷、钾、钠等，以及微量元素铁、锌、铜、锰等。

工艺流程工艺流程

血豆腐生产线的构成（散装，盒装）

散装工艺流程及操作要点：采血 抗凝固 过滤 配料 煮血 切块 配送

盒装工艺流程及操作要点：采血 抗凝固 过滤

配料 混合灌凝、固装 封口 灭菌 清洗 风干 检验 成品入库

猪血生产设备厂家 猪血中含有人体所需8种氨基酸，是老年人的理想食品。猪血含有丰富的铁质，是造血系统不可缺少的成分，对老年人容易发生的缺铁性贫血可起到“补血”作用。猪血所含的锌、铜等微量元素，具有提高免疫功能及抗衰老的作用，老年人常食猪血，能延缓机体衰老，耳聪目明。

猪血中还含有一定量的磷脂酰胆碱（卵磷脂），有抑制低密度脂蛋白的作用，有助于预防动脉硬化

，对高血压、冠心病、高脂血症、脑血管病等患者有益。此外，老年人由于牙齿脱落，咀嚼困难，加上消化功能减退，食物不能被充分消化吸收，容易患营养不良。猪血质软似豆腐，便于咀嚼，容易被消化吸收。所以老年人常食猪血既有营养，又能强身健体。

5、灭菌:杀菌式:水杀菌 15-30 ,反压冷却/121 。

鸭血处理完毕后必须要进行配料，配料里面加的主要是食用盐和水以及抗凝剂，防止血液在灌装前就凝固，里面的抗凝剂主要是柠檬酸钠。鸭血要进行脱气这个脱气必须要用真空脱气设备，目的是脱去血液中的臭气与氧气，避免血豆腐成型之后气泡太多。