

盒装猪血生产线

产品名称	盒装猪血生产线
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

盒装猪血生产线主要是由猪、鸭、鹅等动物的血为原料加热而成的，一般为块状、暗红色。其源自云南少数民族，为动物血加盐直接加热凝固而成的食品，常见的血豆腐有鸭血、鸡血、猪血制作而来。血豆腐可以直接吃也可以搭配其他的食材进行二次烹饪。

盒装猪血生产线血豆腐的好处：

例如常吃的猪血豆腐有“液态肉”、“血豆腐”之美称。从其营养成分和药用价值分析，它更是一种价廉物美，特别宜于老年人食用的理想保健之品。近年来，丹麦、法国、英国和日本已把猪血制品作为营养添加剂，加工香肠、饼干、面包、点心，俄罗斯已从猪血中提取血浆制品，作为一种医疗保健食品。

血豆腐生产工艺流程：采血、过滤、配料、脱气、装盒、凝固、灭菌、检验、成品入库。产品特点：卫生、安全，销售过程无污染，夏季常温下保质期15天，冬季延长。

所需设备：冷藏罐、过滤器、脱气罐、包装机、杀菌锅；其中冷藏温度是4度，冷藏3-15小时；过滤器分为单体式、双联式、多联式，目的是将凝结血块、杂质等过滤出来；脱气罐的温度是40度，真空度是-0.08Mpa~-0.09Mpa,时间是5分钟；包装机选择拉伸膜包装机，也可选择盒式包装机，分为连续式和单盒