

牛奶杀菌罐，牛奶杀菌生产线

产品名称	牛奶杀菌罐，牛奶杀菌生产线
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道大水泊村466号
联系电话	18806362570

产品详情

牛奶杀菌罐，牛奶杀菌生产线，巴氏杀菌机

牛奶杀菌罐，牛奶杀菌生产线，杀菌的原理是在一定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快。但温度太高，细菌就会死亡。不同的细菌有不同的最适生长温度和耐热、耐冷能力。巴氏消毒其实就是利用病原体不是很耐热的特点，用适当的温度和保温时间处理，将其全部杀灭

牛奶杀菌罐，牛奶杀菌生产线，牛奶加工需要经过很多流程，才可以制作出香滑可口、乳白好看的牛奶，而杀菌是其中必须要操作的步骤，才能使牛奶更加健康，生奶中多少都会存在一些有害细菌，杀菌机的类型有很多种，我公司是正规的食品机械生产企业，欢迎致电咨询，我们会详尽解答您的问题！

均质机是用于对低粘度，温度低于80摄氏度的液体进行均质的设备，主要用于食品和化工行业，比如：乳品、饮料、化妆品、药品等行业。过滤完通过卫生奶泵抽到预热罐，升温到40—60度进入均质机，均质机的工作温度为40—60度，分为高压（工作压力15—25mpa，乳化、细碎）和低压（工作压力5—10mpa，细碎）

牛奶杀菌罐，牛奶杀菌生产线，均质机在乳品均质中的工作原理主要是：粉碎牛奶中的脂肪球，使牛奶内部结构重新组合，从而结构更稳定，口感更细腻，颜色更好看更洁白。

牛奶加工过程奶需要先从冷存罐打入双联过滤器，双联过滤器过滤掉牛奶中的一些杂质，然后进入预热罐，预热罐升温到40度--60度左右，牛奶进入均质机，均质机在乳品均质中的工作原理主要是：粉碎牛奶中的脂肪球，使牛奶内部结构重新组合，从而结构更稳定，口感更细腻，颜色更好看更洁白。牛奶再进入巴氏杀菌机进行杀菌，巴氏杀菌机的杀菌温度在90度左右，然后牛奶进入预冷罐降温到40度左右，之后可以选择做酸奶就进入发酵罐，做牛奶就进入制冷罐。

牛奶杀菌罐，牛奶杀菌生产线，山东沃达斯科智能科技有限公司是食品饮料机械正规生产厂家，销售牛奶生产线、酱菜生产线、灌肠生产线、真空包装机、烟熏炉、夹层锅，杀菌锅等食品饮料机械，欢迎咨询，我们会至诚服务于您！