

乳品生产线，乳品加工设备

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 乳品生产线，乳品加工设备 |
| 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

乳品生产线，乳品加工设备，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。

乳品生产线，乳品加工设备，巴氏奶加工设备是专门制作巴氏奶的设备，一整条生产线经过一道道工序加工出新鲜可口的巴氏鲜奶，巴氏奶被称为是最“营养”的牛奶，因为巴氏奶加工是利用巴氏杀菌，也就是人们口中所说的“低温杀菌”，这里的低温是指在72 - 85 ° C下加热10 - 20秒，有效消灭牛奶中全部的有害细菌，同时又不破坏营养结构，而高温杀菌是在135—150 的温度下，进行4秒左右的瞬间灭菌处理，完全破坏其中可生长的微生物和芽孢，将牛奶中的有益和有害微生物全部杀死达到商业无菌的要求，但是高温灭菌会使牛奶的营养成分遭到破坏从而减少了营养，影响口感。

乳品生产线，乳品加工设备，双联过滤器是对液体进行过滤的装置，它的应用范围很广，可以过滤牛奶、饮料、水、油等，滤孔密度20目--200目不等，需要根据过滤的液体以及过滤要求来定夺。双联过滤器是由两个过滤罐主体组成，全优质不锈钢制造而成，防锈、防蚀、防潮、防霉，可以达到不停机清洗的效果，在一个过滤罐进行清洗的同时，液体可以经过另一个过滤罐的过滤线路进行过滤，顶部有放气阀，方便调节压力。双联过滤器也可以拆来来用，这时候只需要拆掉两个过滤罐的共同底座就可以了，使用方便简单，是液体过滤的良好设备。

乳品生产线，乳品加工设备，我公司的牛奶杀菌加工设备分为四种套餐，普惠型、经济型、冰制冷型和压缩机制冷性，杀菌设备是牛奶加工生产过程中必不可少的设备，杀菌是牛奶加工中必须有的步骤，沃达斯科是正规的食品设备加工企业，厂家直销品质保证，欢迎咨询！