

小型牛奶生产线，小型牛奶生产设备

产品名称	小型牛奶生产线，小型牛奶生产设备
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

小型牛奶生产线，小型牛奶生产设备，奶制品是广大人们群众最信赖的营养品，奶白色看起来就滑润干净，尤其是奶的适用年龄非常广泛，几乎大家都可以喝，刚产下的奶是不可以售卖直接饮用的，需要进行一系列的加工才可以，我们公司主要经营奶加工设备，可以做鲜奶、酸奶、巴氏奶等，奶饮料酸酸乳啥的都可以，欢迎来电咨询！

小型牛奶生产线，小型牛奶生产设备，相信人人对牛奶并不陌生，牛奶的加工关系到牛奶中的成分与营养。牛奶是最古老的天然饮料之一，被誉为“白色血液”，对人体的重要性可想而知。牛奶顾名思义是从雌性奶牛身上所挤出来的。

小型牛奶生产线，小型牛奶生产设备，在不同国家，牛奶也分有不同的等级。目前最普遍的是全脂、低脂及脱脂牛奶。目前市面上牛奶的添加物也相当多，如高钙低脂牛奶，其中就增添了钙质。牛奶还可以养颜，对睡眠还有很大的好处。

小型牛奶生产线，小型牛奶生产设备，牛奶全套生产设备，现在巴氏奶占据整个牛奶市场的60%以上，牧场现在为提高利润都自己加工巴氏奶销售，巴氏奶是利用低温杀菌（杀菌温度在85度左右，时间是30分钟），常温奶是利用高温杀菌（高于100度的杀菌温度是高温杀菌，时间可根据温度自动的调节），这两种牛奶各有各的利弊，从营养的角度来分析巴氏奶的营养价值高，巴氏奶加工生产线，常温奶的保质期长而巴氏奶的保质期低温保存只有7天，随着社会的发展人们更注重营养和健康，巴氏奶也逐渐的在市场上被青睐，

小型牛奶生产线，小型牛奶生产设备，沃达斯科机械专业生产全套的牛奶加工设备，可根据您的厂房面积和日加工产量确定不同的设备型号。牛奶全套生产设备，酸奶和巴氏奶同样具有牛奶消费市场，酸奶是经过杀菌好的巴氏奶加上菌种和白砂糖进行发酵而成的，酸奶的发酵温度在43度左右，酸奶根据加工的状态不同，又分为液体酸奶和固体酸奶，固体酸奶需要采用酸奶机来制作，加工好的固体酸奶的状态和鸡蛋羹类似，液体酸奶是采用发酵罐制作，牛奶全套生产设备，为了防止酸奶的凝固需要采用搅拌齿搅拌，加工酸奶和巴氏奶一个一个最主要的区别是，酸奶需要进行均质，巴氏奶可以不用均质，均质后的巴氏奶做酸奶奶清会比较少，加工好的酸奶的口感也会比较好，均质的巴氏奶中的蛋白质被打碎，牛奶会显得比较稀薄。

小型牛奶生产线，小型牛奶生产设备，牛奶生产线厂家客户将鲜奶整体储存在鲜奶储存罐中，此鲜奶储存罐通过压缩机降温，具有低温保存作用，需要杀菌时，开启连接储存罐与8并联立式巴氏杀菌罐的离心奶泵，通过350#导热油或热水进行过滤杀菌，杀菌用时为2-2.5小时左右，杀菌温度为85°。

杀菌完成后，通过奶泵打入过滤器中进行二次过滤，过滤完成后，将巴氏奶打入均质机中均质。均质完成后，开启离心奶泵，将巴氏奶打入预冷罐中，预冷罐是使用冷水进行降温，降温时间为1-1.5小时左右，一般降温到45°以下才能打入压缩机制冷的冷藏罐中，否则对奶的品质和设备使用寿命都有影响。降温完成后，开启连接预冷罐与冷藏罐的离心奶泵，将巴氏奶打入冷藏罐进行储藏。