

全套鸭血加工设备，鸭血加工机器

产品名称	全套鸭血加工设备，鸭血加工机器
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

全套鸭血加工设备，鸭血加工机器，血豆腐的市场您是否知晓？血豆腐的营养丰富、补充微量元素，口感鲜嫩，炒菜、涮火锅

、麻辣烫、做汤都少不了它，深得大众青睐。现在全国各地都在查环保，查食品安全，屠

宰场排出的动物血不能随意排放了，盒装血豆腐生产线-卖出去的血也会实行食品安全追责

制，看起来仿佛是个巨大的打击，全套鸭血加工设备，鸭血加工机器，但对于屠宰厂来说也许是一个新的商机，自己有加工的

场地，血源也不需要运输，需要上一套血豆腐加工设备，做散装或者盒装都可以，这样也

达到了资源的充分利用，实现利润大化。我公司有全套的血豆腐加工设备，血豆腐生产线

流程无论您加工猪血、鸭血、鸡血、羊血、牛血，我们都会为您量身定做适合您的设备血

豆腐生产线，欢迎咨询。

全套鸭血加工设备，鸭血加工机器，那么又该怎么加工呢？传统加工方法与配方不统一，原料质量不统一，工艺品不规范，加

工方法各异，致使产品味道差异大，易于腐败，卫生不合格，保质期短。针对以上情况，通过新鲜鸭血抗凝、凝固、灭菌等多道工序，使鸭血豆腐加工工业化，并提高鸭血豆腐的口感、外观及保质期。

全套鸭血加工设备，鸭血加工机器，鸭血生产线，鸭血加工设备，鸭血豆腐生产设备想加工鸭血，自然离不开这些设备。那么

问题来了，我们为什么要做鸭血呢？先让我们来了解下鸭血的营养价值！

鸭血,又称血花,血豆腐,因含有大量的维生素B、维生素C、蛋白质、铁、磷、钙等营养成分

,有“液体肉”的美誉。鸭血中的血浆蛋白被人体内的胃酸分解后，产生一种解毒、清肠分

解物，能够与侵入人体内的粉尘、有害金属微粒发生化合反应，易于毒素排出体外。鸭血

中含铁量较高，而且以血红素铁的形式存在，容易被人体吸收利，是最理想的补血佳品

。鸭血还能为人提供多种微量元素，对营养不良、肾脏疾患、心血管疾病的病后的调养

都有益处。

全套鸭血加工设备，鸭血加工机器，工业化生产猪血豆腐不同于小作坊生产的地方就是工业化生产的猪血是经过盒装封口机封

盒的，经过盒装封口机封盒的猪血在根据销售渠道来选择杀菌方式，常见的杀菌方式就是

巴氏杀菌和高温杀菌，巴氏杀菌属于低温杀菌，它可以更大程度的保证猪血豆腐的口感和

营养价值，但是缺点就是保质期比较短，只适合在当地销售，制约一个品牌的发展。再就

是高温杀菌，高温杀菌锅是在加温加压的环境下进行杀菌，杀菌温度可以达到135度，高温

杀菌锅属于国家二级压力容器，他的杀菌方式也是水浴式杀菌，杀菌后的猪血豆腐保质期

增长，缺点就是口感方面不如低温杀菌的猪血豆腐，但是由于他的保质期长，市场上的盒

装血豆腐