

牧场羊奶加工设备

产品名称	牧场羊奶加工设备
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

牧场羊奶加工设备，羊奶加工市场也越来越好了，我公司有客户加工羊酸奶，在普通牛奶生产线的基础上加了脱气罐，可以脱掉大部分的羊奶膻味，可以控制在大多数人能接受的范围内，沃达斯科专业研发生产乳品设备，欢迎咨询！

作为消费者来说，我建议你们平日里多喝一些巴氏奶，尽量少喝一些高温奶，因为巴

氏奶的营养价值比高温奶要高，而且加工巴氏奶必须要采用新鲜的牛奶，低温杀菌，营养

价值比高温奶更高，但是真正的巴氏奶是不好保存的，必须放在保鲜柜里，所以，如果您

真的是觉得牛奶有营养才喝牛奶的，那你买牛奶的时候多选一些放在保鲜柜里的

我公司生产各类奶加工设备，巴氏奶其实就是大家口中所说的鲜奶，巴氏奶是利用巴

氏杀菌方法“低温杀菌”而成的，这样既能保留有益菌又能消灭有害菌，更好的保留了牛

奶中的营养成分，缺点就是保质期较短，一般在一周左右需冷藏，因其保质期较短，所以

也被称作市奶，不方便花太多时间运到市外。我们沃达斯科智能科技有限公司专业生产各

类奶加工设备，可以加工牛奶、羊奶、巴氏奶、常温奶、固体酸奶、液体酸奶等，欢迎咨

询选购！

奶类产品从古至今都深受大家的喜爱，千百年来一直没有退出人们的视线，反而发展

越来越好，近几年奶吧事业火爆，很多小区、学校旁边都开起了奶吧店，奶吧的奶一般都

是用巴氏杀菌法来进行杀菌的，巴氏杀菌的优点就是新鲜、既能保留有益菌又能消灭有害

菌，缺点就是保质期较短，不过在小区附近、学校附近都是当天现做现卖。也根本不用担

心保质期问题，所以巴氏奶可以说是现在被大家认可的保留营养成分最完整的奶，我公司

是正规的奶加工设备厂家，除巴氏奶加工设备外还有其他的常温奶、酸奶加工设备，欢迎

来电咨询！欢迎来厂考察！

羊奶的加工环节跟牛奶的差不多，如果不需要除去羊膻味跟牛奶加工设备基本无差别，需要除膻味那就需要加脱气罐，脱气罐可以脱去大部分的羊膻味，羊奶相比牛奶价格高一些，市场也没有达到饱和，前景是比较好的，沃达斯科专业生产研发乳品加工设备，欢迎咨询！