

全套鸭血生产线加工设备

产品名称	全套鸭血生产线加工设备
公司名称	诸城木头人网络科技有限公司
价格	7800.00/台
规格参数	材质:304 电压:380 加工形式:散装、盒装、袋装
公司地址	山东省潍坊市诸城市兴华东路45号（注册地址）
联系电话	18765701526

产品详情

全套鸭血生产线加工设备我公司生产的鸭血豆腐加工设备已经有很多年的历史了，是全国最低价鸭血设备 血豆腐生产线厂家 血豆腐全套加工生产线我公司有全套做血豆腐的设备，不同型号不同产量之间价格不同，欢迎大家随时给我来电话沟通。

血豆腐也叫血旺，源自云南少数民族，为动物血加盐直接加热凝固而成的食品，常见的血旺为鸭血、鸡血、猪血制作而来。血旺可以直接吃也可以搭配其他的食材进行二次烹饪。血豆腐是最理想的补血佳品之一，在日本和欧美国家的食品市场上出现的以动物血为原料的香肠、点心等很受消费者的青睐。在国内，人们喜欢用血豆腐制作菜肴，称之为“液体肉”。

工艺流程：

血豆腐的工艺制作流程一般要经过以下几个步骤：

采血 过滤 配料 脱气 装盒 凝固 灭菌 检验 成品入库。

全套鸭血生产线加工设备操作要点:

1、采血：

经过检疫合格的猪、鸭方可上屠宰生产线，用空心刀将全血收集在标有编号的容器内，该容器中事先加入一定数量的抗凝剂，定量混合后放入4~10℃冷库备用，记明容器中血液与猪的对应编号。待肉检完毕，确认无病害污染后方可加工。如其中某只猪肉检验不合格，含有该猪血液的容器中的全部血液要求废弃不用，并按要求做无害化消毒处理。另外，容器不可过大，以便于血液及时降温保存。

1) 采血前先在集血桶内加入少许水和0.2%~0.5%的动物血浆抗凝剂搅拌均匀。

2) 采血过程中每5-10分钟搅拌一次，顺向搅拌。

3) 血采好后，用冷布或纱布作成的漏斗过滤一次。

2、过滤和脱气：

降温后的血液经过20目筛（每平方英寸的筛孔数目）过滤，除去少量凝块，与一定浓度的食盐溶液混合，放入脱气罐进行真空脱气。脱气温度40℃，真空度-0.08 ~ -0.09MPa，时间约5分钟。

3、鸭血生产线加工设备配料装盒：

向脱气后的血料加入凝血因子活化剂，再加入水、盐以及相关的添加剂，搅拌均匀并很快装入盒内，使之在15分钟内自然凝固。

一般要求入锅前先加水、加盐，每桶血加1 ~ 1.3壶水，盐8两，升温至36 ~ 38℃左右，通过搅拌，将盐溶化。

4、封盒：

血料在盒中凝固，把盒边缘沾有的血料擦干净，即可用热封机封盒。检查封好后灭菌。

5、高温灭菌：

猪血、鸭血要求高温高压杀菌，一般的要求使用121℃水浴杀菌方式，杀菌时间要在15 ~ 30min左右，冷却时进行反压操作。

6、检验：

灭菌后的产品经检验无破损、无漏气、无变形，同时送检化验室进行相关的菌落数检验，检验合格后方可入库。

全套鸭血生产线加工设备构成：

整套血豆腐生产线主要由搅拌型采集桶、冷藏罐、过滤器、搅拌罐、包装机、高温杀菌锅等设备组成。

1、搅拌型采集桶：

将0.2% ~ 0.5%的动物血浆抗凝剂加入到搅拌型采集桶中，把血浆通过导流槽引入桶内，开机搅拌直到采集完成。

(1)结构特点：

集血桶整体采用SUS304不锈钢制作，采用内外抛光技术处理，外形工艺美观，清洗方便，密封、质量可靠，可根据客户要求制作成单层、带保温形式（保温桶）、带出料口阀门三种。

(2)主要优点：

1) 该产品全SUS304不锈钢制作，产品强度高，经久耐用。

2) 集血桶外表面采用了抛光处理，美观大方。

3) 桶口使用了食品级硅胶密封圈进行密封，符合安全卫生需求。

2、冷藏罐：

血浆采集完成后，需要放到冷藏罐中进行低温冷藏，一般要求低温4℃，冷藏时间3~15小时。

结构特点：

冷藏罐整体采用SUS304不锈钢制作，采用内外抛光技术处理，外形工艺美观，清洗方便，密封、质量可靠。采用双层冷藏降温技术和自动测温控温技术，确保温度平衡。

采用聚胺氨材料发泡保温。

3、过滤器：

降温后的血浆必须通过过滤器，将血浆中的凝结血块、杂质等过滤出来。

结构特点：

过滤器整体采用SUS304不锈钢制作，采用内外抛光技术处理，外形工艺美观，清洗方便，密封、质量可靠。采用多层过滤技术，确保将血浆中的血块、杂质等完全过滤出来。

过滤器有单体式过滤器、双联式过滤器、多联式过滤器等多种形式。

4、鸭血生产线设备脱气罐：

脱气罐是用来给猪血、鸭血进行脱气处理的设备。将猪血、鸭血放入脱气罐进行真空脱气，脱气温度40℃，真空度-0.08~-0.09MPa，时间约5分钟。

结构特点：

脱气罐整体采用SUS304不锈钢制作，采用内外抛光技术处理，外形工艺美观，清洗方便，密封、质量可靠。使用大功率真空泵帮助产品脱气，得到高质量高品质的产品。

5、包装机：

猪血、鸭血使用的包装机一般建议使用拉伸膜式包装机。考虑到客户产量和投资成本问题，也可以选择盒式真空包装机，根据产量大小，盒式真空包装机又分为连续式和单盒式真空包装机两种。

6、高温杀菌锅：

用最简单的术语，杀菌锅是一种密闭的、加压的加热容器，用于对容器内的产品进行高温高压灭菌。杀菌锅在工作的时候，锅内是加压的，因此传递温度的热量大大高于沸水。系统使用某种介质（称为加热介质或杀菌介质）作为向产品传递热量的工具，用于锅内的介质包括饱和蒸汽、热水（容器全部浸没在水中、水喷雾或水喷淋）和蒸汽/空气混合物。