

鸭血豆腐加工设备-全自动鸭血生产线加工设备

产品名称	鸭血豆腐加工设备-全自动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	10011.00/台
规格参数	型号:300 电压:380 产地:山东诸城
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

鸭血豆腐加工设备自从学习了血豆腐的知识之后，每次吃火锅，去吃麻辣烫等地方，我都会点些血豆腐吃，因为从小时候到现在，家人常跟我说，多吃点血豆腐好，排毒。全自动鸭血生产线加工设备以前吃血豆腐就以为都是猪血豆腐，原来血豆腐还有很多种，鸭血，鸡血，鹅血，羊血，牛羊，家禽类，畜类的血都可以做成血豆腐，只是针对不同血的特点，加工工艺不同罢了。

鸭血豆腐加工设备如何让屠宰后剩余的猪血鸭血变废为宝？现在的屠宰行业逐渐进步，但是每个屠宰行业都会面临一些问题，其中之一的一个问题就是，屠宰后剩余的大量的禽类血液怎么处理，或许有的地方有专门的公司回收这种血，有的地方却没有这么大的血豆腐加工厂，所以剩余的血都会被白白的流入到下水沟里面给浪费掉。其实这是一笔很大的财富，您可知？下面我就跟大家说说怎样将剩余的鸭血鸭血变废为宝？怎样让咱们轻轻松松的赚钱更多的利润。

鸭血豆腐加工设备操作要点：

1.原料的选择和整理

因血豆腐属于食品，故原料血应选择兽医卫生检测、确实健康无病的原血。原料血经过滤后，进行冷藏（添加抗凝剂）。

2.脱气：

脱气罐是用来给血进行脱气处理的设备。将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。

3.搅拌

搅拌工序是将各种物料混合均匀，全自动鸭血生产线加工设备充分提出盐溶蛋白。搅拌顺序可以借鉴斩拌顺序，达到理想的搅拌效果。搅拌的关键是要控制温度和时间，如温度过高，时间过长，容易造成细

菌和霉菌的滋生和繁殖。

4.灌豆腐

灌装根据品种和个人喜好不同选择不同PVC包装，松紧适度。灌豆腐工序中应注意下列三点：腔内不能留有残液，不能留有空气，灌好后要检查，如不能有小气泡灌得松紧得当。过紧，煮制时因热胀而破裂；过松，则影响制品的弹性和结合力。灌好的豆腐要迅速煮制，搁置过久因细菌繁殖而降低鲜度，严重者引起变质。

5.煮制

灌装后立即煮制，以防酸败变质，一般采用巴氏杀菌和高温杀菌两种方式。巴氏杀菌先把水温预热到85—90，再把血豆腐连同木棒一起放入锅内。每锅的数量视锅的大小而定。血豆腐入锅后水温保持在80为宜。由于各种血豆腐的粗细差别甚大，所以煮制时间各不相同。如果用中高温杀菌，加热豆腐衣的水温一定要控制在121，达到商业无菌的标准。

6.冷却

产品蒸煮工序完成后，应尽快冷却至室温，中心温度降到20以下，控制未杀死的微生物快速繁殖，尽量延长产品货架期。冷却分为喷淋和冷空气冷却，主要目的是使豆腐体温度迅速降低，防止微生物生长。

鸭血豆腐加工设备袋装灌装机技术参数

1.生产效率：1000-1800袋/时（根据袋的容量而定）

2.气源：0.37m³/min0.8MPa

3.包装容量：250-500ML

4.灌装精度：±2%

5.电源：220V 50HZ

6.薄膜厚度：> 0.18mm

7.功率：1.5KW

8.外形尺寸：1600*900*130

鸭血豆腐加工设备售后服务：

1、服务宗旨：快速、果断、准确、周到、彻底

2、服务目标：服务质量赢得用户满意

3、服务效率：保修期内或保修期外如设备出现故障，全自动鸭血生产线加工设备供方在接到通知后，维修人员在最快的时间内可达到现场并开始维修。

4、服务原则：产品保修期为十二个月，在保修期内供方将免费维修和更换属质量原因造成的零部件损坏，保修期外零部件的损坏，提供的配件只收成本费，由需方人为因素造成的设备损坏，供方维修或提供

的配件均按成本价计。