

# 血豆腐搅拌罐

产品名称	血豆腐搅拌罐
公司名称	诸城市乾正工业装备安装有限公司
价格	70000.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 电压:380 材质:304
公司地址	山东省潍坊市诸城市兴华东路东首
联系电话	15763683325

## 产品详情

血豆腐搅拌罐跟吃货们分享一个好吃的，猜猜血豆腐搅拌罐是啥？相信很多人都知道，那就是血豆腐，血豆腐可以做菜，熬汤，比如我们经常见到的鸭血粉丝汤就是鸭血豆腐做的。

血豆腐搅拌罐血豆腐加工设备生产流程：

- 1.采血：分为传统采血槽和真空刀两种样式，采血过程按照150L加30L水进行配比，水里面添加血液5‰的柠檬酸钠，一般在38-4血豆腐0°左右进行添加。
- 2.冷藏：临时不进行加工的血需要在冷藏罐里4-6度低温冷藏，防止变质及凝块。
- 3.过滤：采用40-80目双联过滤器过滤掉采血豆腐搅拌罐血过程中产生的杂质，如毛发、粪便、已经凝结的血块。
- 4.脱气：采用-0.08mpa负压脱气5分钟左右，脱去血豆腐中大部分气泡与血腥味，让血豆腐更加顺滑，色泽、品相更好，同时还可以，血豆腐减少鼓盒，预防褐变，延长产品保质期。
- 5.配料：加入1：1比例的水，2%-5%的盐，以及增稠剂、稳定剂等其它工业食品配料。
- 6.高位待装：为了减少在输送过程中的过多掺杂空气，影响产品质量，因此多采用高位待装的方式进行灌装。两个高位袋装罐分别原血和凝固剂混合液（1%的氯化钙或者5的葡萄糖酸钙‰+5‰瓜尔胶）。
- 7.灌装血豆腐搅拌罐：采用双孔、四孔、六孔铝合血豆腐搅拌罐金耐酸铝模具，具有自动落盒，自动灌水（混合物），自动灌血，自动放膜，自动打码，自动光电对膜，自动两次封口，自动切膜，自动收废膜，自动出盒等功能。

采用先水后血的灌装流搅拌罐程，灌装完约30秒成型。

8.高温灭菌：一般的要求使用121 水浴杀菌方式，杀菌时间要在30分钟左右。加上装车25分钟，升温25分钟，降温45分钟，加工一锅时间约为2小时左右。

9.冷却、清洗、风干：通过冷却降到常温方便后期装箱，同时清洗掉杀菌过程中被污染的成品，清洗完风干即可装箱入库。

10.CIP清洗：采用水-酸液-水-碱液-水的清洗方式，保证不影响第二天加工的产品。

血豆腐搅拌罐血豆腐血旺的加工工艺流程：

## 一、工艺流程

采血 过滤 脱气 配料 装盒 凝固 灭菌 检验 成品搅拌罐入库。

一、采血血豆腐搅拌罐过滤 1、采血前先在桶内加入抗凝剂适量，水一壶。  
血豆腐加工设备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后入锅。

二、搅拌升温、脱气、脱味、灌装 1、入锅前先加水、加盐，每桶血加1—1.3壶，盐8两，升温至（36摄氏度—38摄氏度左右），将盐溶化。血豆腐设备  
2、将血倒入搅拌，温度36摄氏度—38摄氏度即可（抽入脱气罐后，搅拌血豆腐锅立即涮洗）。  
3、将血抽入脱气罐内，打开排气阀至0.06（\*\*\*低）4、灌盒、加凝固剂，一壶一般35—40mg，但特殊的搅拌罐也需看情况加入，灌盒要满平，不得血豆腐搅拌罐洒到盒边上，速度要快，盒面发现有血沫要用勺子捞出来，发现盒内量小应适当加入。

三、封口、打码、装车、入杀菌锅 1、把日期码排血豆腐搅拌罐好，装好。  
2、封口时需要把封口用的封纸摆平，松紧要适中，随时调试。 3、封口后装到盘