

# 盒装鸭血生产设备

产品名称	盒装鸭血生产设备
公司名称	诸城新高地创业服务有限公司
价格	12000.00/台
规格参数	目数:40 搅拌机功率:0.55 产地:诸城市
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	13468486607

## 产品详情

盒装鸭血生产设备面色红润的人，你上前去问问他一定是经常吃鸭血的才会保持好气色。鸭血设备鸭血不像那些味道难闻没有人愿意买，鸭血这个食材很有市场。多吃鸭血可以让我们的气血变得很足，鸭血生产设备体内的毒素也可以排出。

盒装鸭血生产设备生产流程：

- 1.采血：分为传统采血槽和真空刀两种样式，鸭血生产设备采血过程按照150L加30L水进行配比，水里面添加血液5‰的柠檬酸钠，一般在38-40 °左右进行添加。
- 2.冷藏：临时不进行生产的鸭血需要在冷藏罐里4-6度低温冷藏，鸭血设备防止变质及凝块。
- 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，脱去鸭血豆腐中大部分气泡与味，让盒装豆腐更加顺滑，色泽、品相更好，同时还可以，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生产。两个高位袋装罐分别原血和凝固剂混合液
- 7.灌装设备：采用双孔、四孔、六孔铝合金耐酸铝模具，具有自动落盒，自动灌水（混合物），自动灌鸭血，自动放膜，自动打码，自动光电对膜，鸭血生产设备自动两次封口，自动切膜，鸭血设备自动收废膜，自动出盒等功能。

采用先水后血的灌装流程，灌装完约30秒成型。

8.高温灭菌：盒装鸭血生产设备一般的要求使用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，保证不影响第二天生产的盒装鸭血。