

鸭血生产设备-全套血豆腐生产设备

产品名称	鸭血生产设备-全套血豆腐生产设备
公司名称	诸城新高地创业服务有限公司
价格	9000.00/台
规格参数	材质:304 型号:300 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

鸭血生产设备有的人也会怀疑鸭血的真假，全套血豆腐生产设备好的鸭血和坏的鸭血是有很大的不同的。鸭血吃起来是不油腻的，所以晚上不用担心吃了鸭血后会腻腻的。鸭血的来源一般就是屠宰场收集上来的家鸭的血液。

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，采血过程按照150L加30L水进行配比，水里面添加鸭血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目设备双联过滤器过滤掉采血过程中生产的杂质，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，脱去鸭血中大部分气泡与味，让生产的血豆腐更加顺滑，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。两个高位袋装罐分别原血和凝固剂混合液
- 7.灌装：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，自动两次封口，自动切膜，自动收废膜，自动出盒等功能。

采用先水后鸭血的灌装流程，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。生产装车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，全套血豆腐生产设备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清洗设备：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产品。