

鲜牛奶杀菌设备

产品名称	鲜牛奶杀菌设备
公司名称	诸城新高地创业服务有限公司
价格	4900.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 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

鲜牛奶杀菌设备从奶牛身上挤下来的奶是不能直接食用的，所以需要经过的一道工序就是杀菌了。我们在吃水果的时候喜欢挑新鲜的，喝奶同样喜欢找生产日期近的。所以喝奶还是鲜的好。牛奶杀菌设备喜欢在睡前喝奶的人，他们的皮肤看起来很细腻，比不喝奶的人皮肤看起来好多了鲜牛奶杀菌设备。

鲜牛奶杀菌设备均质完成后通过管道和奶泵进入奶杀菌机杀菌，杀菌罐的温度和时间可以自己进行调节（一般的杀菌温度是85度左右时间是30分钟）。杀菌完成后利用压缩机对奶降温，牛奶杀菌设备做巴氏奶降温的温度可以自动调节，酸奶的发酵温度是42度左右，液体酸奶可以用发酵罐来做，固体酸奶用酸奶机来做，固体酸奶机一般用酸奶纸杯，酸奶的发酵时间是8个小时鲜牛奶杀菌设备。

鲜牛奶杀菌设备均质之后的牛奶经过检测之后都是合格的，并且有很多的好处:均质之后脂肪颗粒变得更小，防止脂肪上浮，而且增加吸收率牛奶的颜色更加白，卖相比较好，牛奶杀菌设备客户看着比较有食欲增加了脂肪氧化的敏感性，风味更佳的均匀，口感好发酵乳，也就是酸奶，经过均质之后的牛奶做酸奶更加的细腻，乳清不容易析出，发酵更加的均匀鲜牛奶杀菌设备。