

# 鸭血机器-全套鸭血加工生产设备

产品名称	鸭血机器-全套鸭血加工生产设备
公司名称	诸城新高地创业服务有限公司
价格	6000.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 型号:100 材质: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

鸭血机器我们都知道，青铜器时代是很悠久的全套鸭血加工生产设备，但是很多人不知道，鸭血加工设备血豆腐跟它出现在同一个时代。鸭血设备在冬天，走在历史悠久的小巷子里，循着老汤那浓浓的香味，一直走就可以看到血豆腐的店了。血豆腐顾名思义有很多的血红素，全套鸭血加工生产设备所以多老人和女人都是很有好处的。血液本身就带有刺鼻的腥味，鸭血生产设备需要用真空脱气罐进行除味，另外出去血液中的氧气，放弃后期高温杀菌产生气泡鸭血机器。

鸭血机器血采集中含有少量的毛、血块等杂志，在加工过程中需要过滤出来，所以您需要一个双联过滤器。过滤完的血需要进入配料罐进行加水、加淀粉、鸭血加工设备等少量增稠剂进行配料，全套鸭血加工生产设备来增加兑水后血液的粘稠度以增加口感。灌装设备分为好多种，根据客户产量的不同分手动，自动，单排，双排，连续等不同型号的灌装机，以大型连续灌装机为例，在灌装的过程中一并加入凝固剂进行加速凝固成型。包装分为300g、330g、450g、500g等鸭血机器。

鸭血机器血豆腐生产线生产流程：

- 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38-40°左右进行添加全套鸭血加工生产设备。
- 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，鸭血生产设备防止变质及凝块。
- 3.过滤：鸭血加工设备采用40-80目双联过滤器过滤掉采血过程中产生的杂质，全套鸭血加工生产设备如毛发、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味，让血豆腐更加顺滑，色泽、品相更好，同时还可以鸭血生产设备，减少鼓盒，预防褐变，延长产品保质期鸭血机器。