

# 羊奶杀菌机-鲜奶加工机器

产品名称	羊奶杀菌机-鲜奶加工机器
公司名称	诸城市乾正工业装备安装有限公司
价格	67000.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 功率:25 型号:1000
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

羊奶杀菌机特别喜欢奶中的醇香和酸甜浓厚的口感。在家可以用鲜奶加工机器鲜奶做一些小饼干，水果捞。现在市面上酸奶很受大家的欢迎，适合老少年幼。

### 羊奶杀菌机巴氏奶营养成分

营养成分：巴氏鲜奶中的脂肪约3.4-3.8%，其中油酸占33%，所以巴氏牛奶的脂肪熔点低，颗粒小，呈高度分散的胶体状态，易消化吸收，脂肪中还含有必需脂肪酸和少量卵磷脂。巴氏鲜奶中的糖主要是乳糖，约含4.6%，比人奶少，其甜度是蔗糖的1/8，乳糖由刺激肠蠕动和消化鲜奶加工机器腺分泌的作用，还有助乳酸菌生长抑制腐败菌。

### 羊奶杀菌机全自动CIP清洗系统清洗程序：

以饮料行业为例，其清洗程序如下：

- 1.洗涤3—5分钟，常温或60 以上的水;碱洗10—20分钟，1%—2%溶液，60 —80 ;中间洗涤5—10分钟，60 以下的水;最后洗涤3—5分钟，清水。
- 2.洗涤3—5分钟，常温或60 以上的水;碱洗5—10分钟，1%—2%溶液，60 —80 ，中间洗涤5—10分钟，60 以下的水，杀菌10—20分钟，9鲜奶加工机器0 以上的水。

清洗流量保证流量实际上是为了保证清洗时的清洗液流速，从而产生一定的机械作用，即通过提高流体的湍动性来提高冲击力，取得一定的清洗效果。