

# 全自动鸭血设备|猪血生产加工设备

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 全自动鸭血设备 猪血生产加工设备           |
| 公司名称 | 诸城新高地创业服务有限公司              |
| 价格   | 8100.00/台                  |
| 规格参数 | 品牌:弘瑞和<br>型号:500<br>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

全自动鸭血设备说起血豆腐，你知道它是哪里来的吗?据说血豆腐跟青铜器来自同一个时代，猪血生产加工设备流传到现在，不仅是一种美食更是一种文化。猪血生产设备好的血豆腐表面光滑没有气孔，要是吃的多了身体里的血豆腐来不及消化可能还会排出黑色物质。在过年的时候大鱼大肉的吃，造成的结果就是肠胃里油腻腻的，全自动鸭血设备这时候你是不是想起来血豆腐了呢鸭血设备。

全自动鸭血设备生产流程：

- 1.采血：分为传统采血槽和真空刀两种样式，猪血生产加工设备采血过程按照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：鸭血设备临时不进行加工的血需要在冷藏罐里4-6度低温冷藏猪血加工设备，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，猪血生产加工设备减少鼓盒，预防褐变，延长产品保质期全自动鸭血设备。
- 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，鸭血设备影响产品质量，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），猪血生产设备自动灌血，自动放膜，自动打码，猪血生产加工设备自动光电对膜，自动两次封口，自动切膜，自动收废膜，自动出盒等功能猪血加工设备。

全自动鸭血设备采用先水后血的灌装流程，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。加上装车25分钟，升温25

分钟，降温45分钟，鸭血设备加工一锅时间约为2小时左右。

9.冷却、清洗、风干猪血生产设备：通过冷却降到常温方便后期装箱，猪血生产加工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：猪血加工设备采用水-酸液-水-碱液-水的清洗方式，保证不影响第二天加工的产品全自动鸭血设备。