

鲜羊奶专用消毒机|牛奶巴氏消毒机

产品名称	鲜羊奶专用消毒机 牛奶巴氏消毒机
公司名称	诸城木头人网络科技有限公司
价格	14300.00/台
规格参数	材质:304 电压:380 品牌:弘瑞和
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	18765701526

产品详情

鲜羊奶专用消毒机，形容一个人是极品中的极品，那就是人间精品，那么被公认为“乳品中精品”的那就是羊奶了，喝好羊奶，健康一生，蛋白质含量本身就高于牛奶。人的骨头是有生命的，牛奶巴氏消毒机每天都在新陈代谢，而羊奶由于它可以在一定程度上促进骨细胞的生长，多喝羊奶可以长高哦。

鲜羊奶专用消毒机可以用于巴氏鲜羊奶、羊酸奶的批量生产，经过羊奶生产线加工出来的巴氏鲜羊奶和羊酸奶，在口感和品质上都比普通设备加工出来的产品好。标准羊奶生产线流程为进奶，过滤，预热，均质，杀菌，制冷，酸奶发酵，灌装，喷码，旋盖等各个系统之间有奶泵，管道，蝶阀等连接在一块。工作流程:进奶 过滤 原奶制冷储存 预热至55 均质 低温巴氏杀菌 降温储存 酸奶发酵 鲜奶灌装 酸奶灌装 设备清洗。

鲜羊奶专用消毒机各个系统的功能。1，过滤：把羊奶里面的杂质例如树叶，奶疙瘩，羊毛等过滤出去。2，预热：把奶加热到55度这样非常有利于均质3，均质：因奶会经常出现分层的现象，牛奶巴氏消毒机尤其是上层容易出现奶油等现象，经过均质把里面的脂肪颗粒，大分子等打小，让羊奶重新组合，这样羊奶就不会出现分层现象，而且口感会更好。4，杀菌：把里面的有害细菌杀死，只保留对人体无害或者有益的细菌。5，制冷用于冷藏，6，发酵制作成酸奶

鲜羊奶专用消毒机，牛奶巴氏消毒机，羊奶生产线，牛奶生产线专门针对各种产品进行研发设计的，能够快速地将羊奶进行杀菌处理，我公司的所有产品都是自动化生产的，效果非常好的，羊奶是个好东西啊。现在都知道羊奶的好处了，羊奶吸收率高，合理不上火，脂肪含量低，喝了不长胖，而且一只羊产的羊奶是非常少的，这个也是羊奶珍贵的原因之一。