羊奶生产线|小型羊奶加工设备视频

产品名称	羊奶生产线|小型羊奶加工设备视频
公司名称	诸城木头人网络科技有限公司
价格	10760.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 型号:500 产地:山东诸城
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

羊奶生产线，小型羊奶加工设备视频很多企业是搞养殖加工一体的，这种情况，企业自身拥有乳源基地，这样有利于确保奶牛的健康和牛奶的营养卫生。在超市的奶的包装上面看到，“ 巴氏杀菌风味，您知道代表什么意思吗，巴氏杀菌就是我们常说的低温杀菌。

羊奶生产线牛奶加工通过离心奶泵（304/316材质）打入双连过滤器（过滤杂质（120目到200目））好处：在工作过程中可以不停机清洗（清
洗一个打开另一个不停止过滤工作），他有两个三通阀门或者四个手阀，通过卫生奶泵（304/316材质） 抽到预热罐（40°-60°之间），进到均质机压力15-25兆帕工作压力20兆帕（两种：①高压均质机细碎乳化作用②低压均质机细碎作用，工作温度40°-60°）作用：粉碎牛奶的蛋白球和脂肪球是牛奶的结构成新组合达到口感细腻、颜色好看洁白。 均质完进入杀菌罐（①巴氏杀菌罐100°一下杀菌常用杀菌温度85°小型羊奶加工设备视频②UHT高温顺时杀菌机工作温度115°-140°之间，杀菌时间4-6S③列罐式杀菌机④板式杀菌机） 进入预冷罐杀完菌牛奶降温45°左右适合做酸奶，可以直接倒入酸奶发酵，
在发酵中菌种搅拌，发酵作用恒定温度的装置使牛奶中的乳糖转化成乳酸从而使牛奶发酵成酸奶， 预冷罐给制冷罐做前期准备，高温牛奶直接进到制冷罐会损坏制冷罐系统制冷罐包括罐体、压缩机，降到常温10°-20°之间，灌装机灌装或者储存在预冷罐里（0-4°）。

羊奶生产线羊奶不仅含有丰富的蛋白质、氨基酸、维生素、矿物质、微量元素等营养成分，对人体十分有益。且相较于呈酸性的牛奶来说，羊奶属弱碱性，PH值为7.0-7-1左右，长期饮用有利于维持人体血酸稳定、调节人体酸碱平衡。

羊奶同母乳一样含有EGF因子(即上皮细胞生长因子)。小型羊奶加工设备视频EGF因子是国际上公认的“美容因子 ”，可延缓皮肤衰老、预防色斑、祛除皱纹，秋冬季节可防止皮肤皲裂刺痛、干燥脱皮、过敏泛红，长期饮用可滋润皮肤，使皮肤光泽、细嫩、有弹性。

羊奶生产线售后服务：

采用全国统一的《工业品买卖合同》与您签订合同和技术协议，自觉遵守合同法的规定，确保合同及技

术协议顺利履行、竭力按时按量为您提供优质产品，并采用最优运输方式，确保您收到货物完好无缺。积极与使用人员沟通，尊重用户安排，为用户提供周到的技术支持。无论合同大小，所有客户在价格及服务方面都是公平的。