

# 羊奶巴氏杀菌机|鲜奶吧牛奶巴氏杀菌机

产品名称	羊奶巴氏杀菌机 鲜奶吧牛奶巴氏杀菌机
公司名称	诸城木头人网络科技有限公司
价格	8900.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 产地:山东诸城 杀菌方式:巴氏杀菌
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

羊奶巴氏杀菌机，鲜奶吧牛奶巴氏杀菌机如果乳品加工在您的考虑范围之内，要确定的是有充足的原奶，巴氏奶因需保持新鲜，而富有活性、营养丰富。原奶可向当地牧民或奶农收购。羊奶巴氏杀菌机很多人喜欢喝甜甜的，稠一点的奶，感觉巴氏奶口感清淡，其实巴氏鲜牛奶正是天然本色、原汁原味的好牛奶。

羊奶巴氏杀菌机巴氏羊奶生产线现代社会为了保证食品的公共卫生安全，应用巴氏杀菌法处理的牛奶和奶制品已有近200年的历史，巴氏奶是怎样加工而成的？多年以前法国酿酒业在研究啤酒的时候发现了加热可以杀菌，后来经过不断得研究发现奶在经过巴氏杀菌后，鲜奶吧牛奶巴氏杀菌机在杀掉有害菌的同时，保留了有益菌。巴氏奶生产工艺：原料储存--过滤--杀菌--过滤--均质--降温--低温储存--灌装 自动化巴氏羊奶生产线配套设备：原奶罐--泵--过滤器--巴氏杀菌罐--泵--过滤器--均质机--预冷罐--泵--低温储藏罐--罐装。

羊奶巴氏杀菌机工艺流程是这样的：原料乳验收—净乳—冷藏—标准化—均质—巴氏杀菌—冷却—罐装—冷藏等。生乳为什么要进行杀菌呢，杀菌的主要目的是减少微生物和可能出现在原料乳中的致病菌，当然不可能将全部的致病菌都杀死，羊奶巴氏杀菌机但是可以将病菌的数量降低到一定的、对消费者不会造成危害的水平，同时保证乳品中化学、物流和感官的变化最小。乳品杀菌分为高温杀菌和低温杀菌，常用的杀菌方式有：板式杀菌线、列管式杀菌、巴氏杀菌三大类。应用最广泛的为：巴氏杀菌和板式杀菌。鲜奶吧牛奶巴氏杀菌机 巴氏杀菌奶 采用巴氏消毒灭菌法，亦称低温消毒法，冷杀菌法，是一种利用较低的温度既可杀死病菌又能保持物品中营养物质风味不变的消毒法，羊奶巴氏杀菌流水线 采用较低温度(一般在60~82℃)，在规定的时间内，对食品进行加热处理，达到杀死微生物营养体的目的，是一种既能达到消毒目的又不损害食品品质的方法。由法国微生物学家巴斯德发明而得名。巴氏杀菌热处理程度比较低，能在大程度的保留牛奶中的营养成分。也是目前较为流行的乳品。需要4~10℃冷藏。