

血豆腐加工设备-血旺血块生产线报价

产品名称	血豆腐加工设备-血旺血块生产线报价
公司名称	诸城木头人网络科技有限公司
价格	17600.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 型号:1000 过滤目数:40目
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

血豆腐加工设备，血旺血块生产线报价血豆腐的做法说简单也简单，说难也难。常常很多人吃火锅的时候，非常喜欢吃鸭血，鸭血不仅能滋阴补血，还有清热解毒的功效。血豆腐向来以养分丰富、口感鲜嫩深得大众青睐，涮火锅、麻辣烫、做汤都少不了它。

血豆腐加工设备现在屠宰行业的竞争越来越激烈，生产成本越来越高，环保方面要求也越来越严格，原来屠宰剩下的血都是直接排放，现在也不让排放了，直接加工一下销售吧，还不卫生，食品安全检测方面还不允许，上套大型的生产线吧，投资还太多，怎么办的，那不如就来套小型的血豆腐生产线吧，投资还少，还能符合食品安全的要求，还能办理SC。

血旺血块生产线报价血豆腐加工的整套流程主要包括：制冷--过滤--配料--脱气--灌装--高温杀菌--清洗，需要的设备主要有：制冷罐--双联过滤器--配料罐--真空脱气罐--灌装机--高温杀菌锅--CIP清洗，当然这只是简单的一套设备搭配，具体的需要根据工艺来进行配备。血豆腐生产线特点：优化工艺过程，降低硬件成本，提高使用性能。自动化程度较高，随机因素少，提高工作效率。人员数量减少，劳动强度分配合理。布局简洁美观，物流通道顺畅，占地面积小。

血豆腐加工设备盒装血豆腐一般均以方便快捷为主，通常一盒为300克、350、400克不等，血的加工及其麻烦，需要经过空心刀取血后直接就如4度冷藏的制冷罐里面记得要加点盐，为防止血液有一些动物毛之类杂志要进行搭配双联过滤器，这里面双联过滤器是有严格要求的必须是低于40目的，全自动血豆腐生产线否则血液太粘稠是不可以的。zui为关键的是血在经过过滤之后要进入配料罐这个时期我们要把食用氯化镁加入，氯化镁就是一种稳定性的抗凝剂少量食用是对人体无害的，加入氯化镁的同时也要把水加入进入混合搅拌。血也是需要真空脱气的，血旺血块生产线报价其主要目的就是要把血液当中的异味排出，zui后是进入到血豆腐灌装机。其次需要杀菌锅灭菌入库。做血豆腐其实相对比较简单运用设备设备也比较简易，采集桶-冷藏罐-过滤器-搅拌罐-包装机-高温杀菌锅等，弘瑞和专业生产全套血豆腐加工设备。全自动鸭血豆腐生产线其实我们日常食用不仅仅是只有鸭血，鸡血、羊血、猪血其实也都是营养丰富的也可以进行深加工做成其他产品供大家食用。

血豆腐加工设备猪血清肺、鸭血解毒、牛血粘稠度高，每种血源都有面对着每种不同的工艺，对于这些

血种我们都会教您如何使用，如何搭配、如何调试等，我们有专门做血豆腐的工艺师，免费交给您哦。

鸭血豆腐：配比：1:1 加卡拉胶、复合磷酸盐 真空脱气（是把血种的气泡去掉，也可以不用）直接灌装（全自动落盒、灌装、封膜、切割、喷码）我们可能好奇血豆腐是如何带走人体内的垃圾的，我来给你解释一下，血豆腐中的蛋白质经胃酸和消化液的分解后，可产生一种消毒和润肠的物质。血旺血块生产线报价这种物质能与入侵体内的粉尘、毛屑、有害金属微粒结合，使它们不容易被人体吸收而随粪便排出体外。