玉米汁饮料生产线 玉米汁复合饮料生产线

产品名称	玉米汁饮料生产线 玉米汁复合饮料生产线
公司名称	诸城优盛铭食品机械有限公司
价格	.00/套
规格参数	品牌:沃达斯科 型号:定制 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市高新技术产业园密州东路6989号
联系电话	0536 - 6579658 13615369351

产品详情

玉米汁饮料生产线 玉米汁复合饮料生产线

玉米汁饮料生产线 玉米汁复合饮料生产线玉米汁饮料生产操作要点1. 原料选择：应选择鲜嫩饱满、呈金黄色、无病虫害、无腐烂的鲜玉米。

2. 原料预处理：将玉米苞衣、须剥干净，并用清水清洗。

3. 灭酶：将玉米棒放入沸水中煮制5分钟，破坏氧化酶，有利稳定色泽、改善组织和风味。4. 刮粒取粒：用自动刮粒机进行刮粒。

5. 打浆过滤：将称好的玉米粒加入适量的水，用打浆机打浆，料液用离心机分离，去除残渣，然后用120目纱布过滤，澄清的液汁注入罐中备用。

玉米汁饮料生产线 玉米汁复合饮料生产线

6. 调配均质：将配制好、混匀的配料加入到高压均质机中均质，使其组织达到均一、细嫩，避免产生分层沉淀。

7. 装罐杀菌：将均质后的液汁装入洗净并消毒的玻璃瓶中并封盖。然后，采用高温瞬间杀菌，杀菌温度为121°C，时间30s(秒)。

8. 冷却包装：将杀菌后的饮料分段冷却到40°C以下，在37°C保温库中存放一周后检验产品，然后包装出售。

玉米汁饮料生产线 玉米汁复合饮料生产线工艺流程：选料-→去苞衣、去须-→清洗-→灭酶-→冷却-→刮粒、取粒-→打浆-→过滤-→玉米汁-→混合调配-→均质-→过滤-→灌装-→封罐-→杀菌-→冷却--→成品