

# 酸奶生产线-小型羊奶巴氏杀菌机-乳制品设备生产线

产品名称	酸奶生产线-小型羊奶巴氏杀菌机-乳制品设备生产线
公司名称	诸城新高地创业服务有限公司
价格	5000.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 材质:304 产地: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	13468486607

## 产品详情

酸奶生产线，小型羊奶巴氏杀菌机，乳制品设备生产线价位现在越来越多的年轻人喜欢在空余时间去奶吧等饮品场所喝一杯东西，这样比窝在家里更有趣，在公共场所可以跟同学、朋友一起聊聊天，沟通沟通感情，说说八卦游戏或者最近正在追的剧等，都是一个不错的选择乳制品设备生产线价位。

### 酸奶生产线冷热缸介绍

冷热缸专业称呼冷热缸,俗称大罐,可以杀菌/预热/预冷/发酵,杀菌原理用的是巴士杀菌法，根据1822年法国生物学家巴斯德提出的XX细菌在一定温度下,存活多长时间,一般细菌的致死点均为温度68 与时间30min以下，巴氏杀菌温度一般是65度30分钟或者85度30秒,但是我们很多老客户都是采用85度30分钟,理论上说对口感略有影响,但是他们说一般尝不出来,咱们一切都是以安全为第一准则,喝了不拉肚子就行，损失点口感就损失点。小型羊奶巴氏杀菌机

巴士杀菌并不神秘，在上个世纪荷兰就采用这种方式，就是用大锅烧开水，放进去一个桶，桶里倒上奶，这就是巴士杀菌了。

酸奶生产线设备参数：

过滤面积 0.15m<sup>3</sup>

过滤能力 5t/h

适用温度 120

滤网孔径 120目

工作压力 0.2MPa

滤器材质 304不锈钢

进出口管径 32mm

## 酸奶生产线

酸奶的就是用牛奶为原材料加入菌种进行8小时发酵制作而成，跟它类似的饮品还有各种风味的灭菌鲜奶、还原奶、花生奶、学生奶、巴氏奶等，我公司专业生产这类小型酸奶生产线、酸奶全套加工设备液态奶生产线、巴氏奶生产线、凝固型酸奶生产线。

酸奶全套加工设备流程：预热（预热灌）-均质（均质前牛奶必须预热）-杀菌（杀菌灌）-降温（预冷罐，降温到45度一下，下一度直接进入发酵）-投菌搅拌-（搅拌罐）发酵（发酵罐）-冷凝（制冷罐）-灌装（灌装机）-检验

超市中的奶品的种类越来越多，选择的品种也很多，这样也造成了我们这些人的困扰，超市中有些酸奶都是复原乳，我们在购买时不会去注意这些问题，酸奶全套加工设备看到酸奶差不多是自己喜欢的牌子就会毫不犹豫的拿起来看都不看，其实我们有很多人都不知道复原乳是什么东西，看到这个也没有去探究什么，其实复原乳是用奶粉冲出来的，要不就是在少量的奶中加入比例不等的奶粉乳制品设备生产价位，这样子奶的营养成分是不高的，也没有酸奶中的任何作用。所以喝奶还是要喝健康对身体有好处多的奶，如果你有奶源有牧场那还不快行动起来，上一套小型吧巴氏酸奶生产线让自己身边的人喝到正宗的奶，不在喝用奶粉冲泡的酸奶。

## 酸奶生产线售后：

我公司有独立的售后部门，出售的所有产品一年质保，终身维修，人为因素或不可抗的自然现象所引起的故障或破坏除外。在接到维修通知后，我们将以快的速度优质的服务解决。用户可以通过售后电话咨询有关技术问题，并找到的明确的解决方案。如果您有什么疑问或问题，可以随时与我联系，期待与您合作，竭诚为您服务！