

巴氏羊奶消毒设备-加工羊奶的设备

产品名称	巴氏羊奶消毒设备-加工羊奶的设备
公司名称	诸城市乾正工业设备安装有限公司
价格	面议
规格参数	弘瑞和:100 100:1000 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
联系电话	18253638710

产品详情

巴氏羊奶消毒设备，加工羊奶的设备奶的营养价值很高,而且容易被我们人体吸收.羊奶是乳品中的精品,是奶中之王.现在越来越多的人喜欢喝羊奶,如果你对加工羊奶感兴趣可以联系我们,我们是专业生产羊奶设备的厂家，品质保障，售后保障.期待您来电咨询加工羊奶的设备！

巴氏羊奶消毒设备酸奶发酵罐设备特点：

1、罐体的钝化处理(防腐蚀)

罐体的钝化处理是为了提高罐体的抗腐蚀能力，尤其是对微藻发酵工艺中存在较多Cl-比较多的发酵体系很有必要，使用时间比较长的罐子也需要进行罐体处理，对此项性能的改在方案详见公众号《发酵工程》往期历史发布：

发酵设备：不锈钢钝化工艺（passivation process）对发酵罐内外表面的保护技术整理加工羊奶的设备

2、特殊物料的预处理（配液系统）

粘性物料进罐可采用均质机或均质泵，葡萄糖更好增加糖罐单消加工羊奶的设备。

3、罐内补料管道（补料系统）

对于易挥发的流加项目，如果采用持续低速流加更好改造流加管道插入液面以下，防止空气带走造成物料损失和工艺的不稳定。效果

4、多头进料装置（补料系统，可拆卸改装）加工羊奶的设备

巴氏羊奶消毒设备巴氏杀菌机杀菌过的牛奶要在4摄氏度以下保存，并且保存时间3--10天为好，最多16天。巴氏杀菌机有普惠型、经济型、冰制冷型和压缩机制冷型，奶罐有100L到150L，小工作量10L，小于10

L会搅拌不到。巴氏杀菌机主要由奶罐、热水箱、电控箱、搅拌装置组成，奶罐有三层：储奶层、水循环层、保温层。牛奶杀菌工作原理：循环水泵通过进水口进水到奶罐的水循环层，奶罐水层满了水再进入水箱，加热管给水箱加热到50—60度左右，循环泵打开，水箱中的水跟奶罐循环层循环加热，升温到93度左右，将奶打入奶罐，当牛奶温度计显示为85度时，杀菌完成加工羊奶的设备。