

血豆腐全套加工设备鸭血豆腐全套生产线

产品名称	血豆腐全套加工设备鸭血豆腐全套生产线
公司名称	诸城市通达食品机械经营部
价格	18000.00/台
规格参数	300L:18000 500L:21000 1000L:26000
公司地址	诸城市繁荣东路18号（繁华大厦1213室）
联系电话	86-05366118973 15762688501

产品详情

血豆腐就是咱们俗话所说的猪血，小时候在农村尤其是到了过年的时候，家里都会杀猪，在猪脖子上划一刀然后找个盆接着，然后用纱布过滤一下，把脏东西过滤掉，放上调料，加上盐，凝固后，切一切再放到锅里煮，然后就可以吃了。血豆腐的加工一般有鸭血豆腐，猪血豆腐，羊血豆腐等之前都是用传统的加工方式，这样做出的血豆腐过程很麻烦 成本也加大了，而且血液中的毛发、血块等杂质过滤不干净，这样吃进去也不卫生，现在有了血豆腐流水线全套设备，一整个流程下来干净卫生，而且节省了人力和时间，产量也大大增加了。

猪血中富含维生素B2、维生素C、蛋白质、铁、磷、钙、尼克酸等营养成分。据本草纲目记载，猪血味咸，性平，主治，可生血、瘴气、中风、跌打损伤、骨折及头痛眩晕。

血豆腐的工艺制作流程一般要经过以下几个步骤：

采血 过滤 配料 脱气 装盒 凝固 灭菌 检验 成品入库。

操作要点:

1、采血：

经过检疫合格的猪、鸭方可上屠宰生产线，用空心刀将全血收集在标有编号的容器内，该容器中事先加入一定数量的抗凝剂，定量混合后放入4~10℃冷库备用

1) 采血前先在集血桶内加入少许水和0.2%~0.5%的动物血浆抗凝剂搅拌均匀。

2) 采血过程中每5-10分钟搅拌一次，顺向搅拌。

3) 血采好后，用冷布或纱布作成的漏斗过滤一次。

2、过滤和脱气：

降温后的血液经过20目筛（每平方英寸的筛孔数目）过滤，除去少量凝块，与一定浓度的食盐溶液混合，放入脱气罐进行真空脱气。脱气温度40℃，真空度-0.08~-0.09MPa，时间约5分钟。

3、配料装盒：

向脱气后的血料加入凝血因子活化剂，再加入水、盐以及相关的添加剂，搅拌均匀并很快装入盒内，使之在15分钟内自然凝固。

一般要求入锅前先加水、加盐，每桶血加1~1.3壶水，盐8两，升温至36~38℃左右，通过搅拌，将盐溶化。

4、封盒：

血料在盒中凝固，把盒边缘沾有的血料擦干净，即可用热封机封盒。检查封好后灭菌。

5、高温灭菌：

猪血、鸭血要求高温高压杀菌，一般的要求使用121℃水浴杀菌方式，杀菌时间要在15~30min左右，冷却时进行反压操作。

6、检验：

灭菌后的产品经检验无破损、无漏气、无变形，同时送检化验室进行相关的菌落数检验，检验合格后方可入库。

血豆腐全套加工设备血豆腐生产线特点：

(1) 优化工艺过程，降低硬件成本，提高使用性能。

(2) 自动化程度较高，随机因素少，提高工作效率。

(3) 人员数量减少，劳动强度分配合理。

(4) 布局简洁美观，物流通道顺畅，占地面积小。

(5) 根据定做方提供的车间平面图，设计出相应的车间设备布置规划图，尽量提高空间的使用效率，做到合理、高效。

主要技术参数

类 型：两盒灌装封口机

电 源：380// 50Hz

功 率：约5KW

包装速度：约1500盒/小时

整机重量：约800kg

外 型：约4000*620*1800mm（机器具体尺寸根据盒子大小来定）

自动化程度：全自动

血豆腐全套加工设备服务承诺

- 1、保证产品的质量；（经过ISO9001质量认证），具有3A证明
- 2、设备的保修期为一年，此期间因产品质量问题，公司将全面负责，如因用户未按操作程序或故意造成设备损坏等情况，公司也将电话指导协助用户解决问题，但用户需承担相应更换配件的费用。
- 3、设备保修期后，血豆腐全套加工设备公司提供及时而必要的有偿服务并对产品终生保修，零部件充分保障。
- 4、解决质量或操作问题的响应时间：2小时电话答复，通过电话无法解决问题时公司尽快派出技术服务人员到现场服务。
- 5、其它服务承诺：每年不定期的免费维护和保养。公司每年都派专业技术人员全国范围内检修，上门进行设备保养。