

# 酸奶流水线机器

产品名称	酸奶流水线机器
公司名称	诸城市泰运机械有限公司
价格	10.00/套
规格参数	品牌:泰昌 型号:100型 材质:304
公司地址	山东省潍坊市诸城市皇华镇许家河子工业园
联系电话	18853645289

## 产品详情

酸奶流水线机器呼和浩特的杨总咨询酸奶流水线机器现在是200ml的瓶子老酸奶一天销量是2000瓶左右，400L生产线，给他做500L的方案，想要做成工厂形式的办理证件，问需要多大厂房，需要哪些设备等；他那边是贸易公司；啥也不懂，让给做个介绍；今天我就在这里给大家讲解一下酸奶流水线机器的流程和相关设备；

酸奶流水线机器原料：原奶

加工流程及设备搭配

流程：原奶缓存--过滤--预热--均质罐--杀菌--降温--发酵--暂存--灌装

配套设备：制冷罐 泵 双联过滤器 泵 均质机 泵  
巴氏杀菌罐 泵 预冷罐 泵 发酵罐 泵 暂存罐 灌装机 CIP清洗系统

制冷：牛奶储存

过滤：过滤毛发杂质等。

均质：打碎奶中脂肪球，防止脂肪球上浮，提供产品的品质与口感。

杀菌：通过巴氏或高温杀菌方式对复原乳进行杀菌，提高食品安全等级，延长保质期。

降温：将奶温降到适合发酵的温度。

发酵：把奶注入发酵罐发酵，液体酸奶，35-45度，6-8小时发酵。

暂存：牛奶缓存。

灌装：使用半自动双头瓶装灌装配料好的原奶。

清洗：整体运行完成后，需要对设备进行CIP清洗，所谓的CIP清洗，全称为Clean In Place，意思是原位清洗/在线清洗。

酸奶流水线机器酸奶”种类知多少

1. 凝固型酸奶：先灌装后发酵。凝固型酸奶一般是先封装在瓷瓶、玻璃瓶等容器中，利用乳酸菌发酵分解牛奶中的乳糖产酸，牛奶中的蛋白遇酸变性凝固，发酵完成后直接用容器出售，口感大多比较细腻。我们公司也同时推出凝固型酸奶设备。

2. 搅拌型酸奶：先发酵后灌装。搅拌型的酸奶是先统一的容器中进行发酵，之后将发酵好的酸奶搅碎，再添加果料、果酱等（香精、色素等添加剂也都是这个时候加进去的），搅拌混合均匀后装入杯或其他容器内，得到具有一定黏度的半流体酸奶。由于添加了果料、果酱等配料，搅拌型酸奶的风味一般会更好。

我公司生产小型酸奶生产设备 小型酸奶生产线欢迎来选购！