

# 乳品生产线设备厂家 乳品生产线设备 小型乳品生产线

产品名称	乳品生产线设备厂家 乳品生产线设备 小型乳品生产线
公司名称	诸城市沃尔商贸有限公司
价格	14800.00/台
规格参数	品牌:沃达斯科 型号:定制 产地:山东潍坊
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州东路6989号
联系电话	18563054273

## 产品详情

乳品生产线设备厂家 乳品生产线设备 小型乳品生产线价格牛奶的消毒在生产过程中，一般把刚挤下的奶先放进奶罐，迅速进行冷却，以抑制微生物的繁殖，延长牛奶的抗菌性的持续时间。冷却过的奶，需要及时送到工厂加工处理。即经过滤、净化、冷却、均质、杀菌和包装等工艺，便成为人们日常饮用的消毒牛奶。杀菌是生产消毒牛奶的一项重要工艺。

乳品生产线设备厂家 乳品生产线设备 小型乳品生产线价格一般都是采取巴氏消毒法（德国微生物学家路易·巴氏德于19世纪50年代发明的，故以此命名）。这种方法分低温和高温两种消毒法。低温消毒法是将牛奶放入专门的巴氏消毒器中，将牛奶加热至62 ~ 65 ，维持30分钟；高温消毒法是加热至73.8 ~ 76.6 ，持续时间1~10分钟，或82.2 ，时间不超过5分钟。然后迅速冷却到10 。冷却的目的是防止残留的芽孢繁殖，并保持奶的品质。另外，使用土法也可达到消毒的目的。即用旺火煮后，在奶的表面迅速形成奶脂膜(以牛奶不溢出为准)，犹如一块布盖在海浪上一样。从形成脂膜时计算，再煮15分钟，就能达到巴氏消毒法的效果。

乳品生产线设备厂家 乳品生产线设备 小型乳品生产线价格牛奶的消毒必须严格掌握好温度和时间。不然，既达不到消毒的目的，还破坏了牛奶的营养成分。这是因为：一是长时间高温煮沸会使牛奶中蛋白质由溶胶状态转变成凝胶状态，从而造成蛋白质大量凝结和沉淀；二是鲜奶中的钙是以静电方式与酪蛋白相结合，形成人体可以消化吸收的酪蛋白钙，而长时间煮沸的牛奶与消毒牛奶相比，酪蛋白大约要减少20%，钙质多变为难以被人体消化吸收的钙盐；三是长时间煮沸还会使乳糖焦化分解，营养价值低；四是破坏了包括维生素A等多种维生素。因此，消毒牛奶原则上就直接饮用，不必再进行煮沸。如果需要加温的话，只要把袋装的奶牛放在50 ~ 60 的热水中加热片刻，就可以了。

公司简介：

山东沃达斯科智能科技有限公司是一家集研发、制造、生产、销售、服务于一体化的现代化食品机械生产企业。公司拥有高素质的员工队伍，完善的管理体系和专业的技术研发实力。主营业务范围有乳品加工设备、饮料加工设备、酒类加工设备以及流体加工成套解决方案交钥匙工程等。

以匠心致初心，秉承着责任与使命，沃达斯科恪守“信誉是根本，质量是生命”的经营理念，以诚实、守信、稳健态度，创新产品研发，严把质量关口，用一颗真诚、感恩之心对待每一位客户。