

复原乳加工流水线 乳制品设备 固体老酸奶生产线 牛奶生产设备

产品名称	复原乳加工流水线 乳制品设备 固体老酸奶生产线 牛奶生产设备
公司名称	诸城瑞迪机械有限公司
价格	100000.00/套
规格参数	品牌:沃达斯科 型号:RD-35 产地:山东省潍坊市
公司地址	山东省诸城市高新技术产业园6989号
联系电话	0536-6579658 18660610527

产品详情

复原乳加工流水线 乳制品设备 固体老酸奶生产线 牛奶生产设备

巴氏杀菌乳其特点是采用了72 摄氏度到85 摄氏度这个温度区间低温杀菌，杀灭有害菌种的同时完好的保留了营养物质和口感。巴氏杀菌乳是用新鲜牛奶作为原料，运用巴氏杀菌法制得的牛奶，然后离心净乳、杀菌以液体状态直接灌状，可以给消费者直接饮用的商品乳。按加热方法又可分为低温长时间杀菌乳、高温短时间杀菌乳、灭菌乳等。

工艺流程主要包括七大块:原料乳的验收;标准化;均质;杀菌;冷却;包装;冷藏。

第一部分原料乳的验收和预处理:原料乳是整个过程的基础，对原料乳的质量把控尤为关键。预处理主要包括:过滤、净化、冷却等。牛乳的脱气:一般牛乳中含有5.5-7.7%的非结合分散性气体，这些气体对乳的加工起到了有破坏作用。通过以下进行脱气:奶槽车上、收奶间脱气;真空脱气罐除气泡和溶解氧。

第二部分标准化:标准化的目的是为了确定乳制品中的脂肪含量,满足不同消费者的不同需求。一乳脂肪的标准化可通过添加稀奶油或脱脂乳进行调整。其方法有如下3种:(1)预标准化 主要是指乳在杀菌之前把全脂乳分离成稀奶油和脱脂乳。如果标准化乳脂率高于原料乳,则需将稀奶油按计算比例与原料乳在罐中混合以达到要求的含脂率。如果低于原料乳的,则需将脱脂乳按计算比例与原料乳在罐中混合,以达到要求的含脂率。(2)后标准化:在杀菌之后进行,方法同上,但该法的二次污染可能性大。(3)直接标准化:这是一种快速、稳定、精确与分离机联合运作、单位时间内能大量地处理乳的现代化方法。将牛乳加热到55~65℃后,按预先设定好的脂肪含量分离出脱脂乳和稀奶油,并根据最终产品的脂肪含量,由设备自动控制回流到脱脂乳中的稀奶油流量,从而达到标准化的目的。

第三部分均质:牛乳中脂肪球

放置一段时间后易出现聚结成块、脂肪上浮的现象。均质可使脂肪球直径变小,口感好,分布均匀,有良好的风味以及不产生脂肪上浮现象。

第四部分杀菌:杀菌主要有两个大的目的,第一个目的是杀死引起人类疾病的微生物,去除致病菌。第二个目的就是尽可能地去掉能影响产品味道和保存期的微生物保证产品的质量。

第五部分冷却:乳制品杀菌后需要立即冷却至5℃以下,来抑制乳中残留细菌的繁殖,增加保存期。

第六部分灌装:灌装的主要目的是便于销售、便于消费者直接饮用。从此之外还能防污染,保持乳制品的口感,减少营养物质等的损失。