

甜炼乳生产厂家好源乳业多年老厂经营甜炼乳

产品名称	甜炼乳生产厂家好源乳业多年老厂经营甜炼乳
公司名称	金华市好源乳业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省金华市金东区岭下镇嘉礼街333号金华市好源乳业有限公司
联系电话	13967440526

产品详情

金华市好源乳业专业生产【好源炼乳】【乳饮料】【炼乳】【炼乳批发】

下面金华好源乳业为您介绍一下炼乳的几大步骤：

以加糖炼乳制作为例

1. 选料：新鲜全脂乳或脱脂乳。
2. 预热灭菌：在温度为80 的条件下，预热10~15分钟灭菌。
3. 加糖：一般在浓缩前，先加入占原料乳15~16%的糖，要选择干燥、洁白、无异味的结晶蔗糖或优质的甜菜糖。如2000毫升原料乳，可加0.32公斤糖，烘焙炼乳哪里有卖，也可以将浓度约为65%的蔗糖溶液(预先在87 温度下灭菌)，倒入即将浓缩结束的原料乳中，并充分搅拌，或吸入真空浓缩罐中。
4. 浓缩：有条件的乡镇企业可利用盘管浓缩罐进行减压真空浓缩，可提高产品质量，其浓缩控制条件为45~60 ，真空度60~720毫米gong柱，加热蒸汽压力0.5~2公斤/厘米²。如果家庭生产，可利用铝锅浓缩，火力越大越好，并不断地搅和，避免料乳结成薄皮粘锅底。待浓缩到40%左右时即停火。
5. 冷却。加糖炼乳在浓缩后，不要开始就用低温冷却。要先将浓缩罐(铝锅)中已浓缩的炼乳倒出来，边搅拌边迅速冷却至28~30 ，甜炼乳生产厂家，并保持约1小时，然后进一步冷却至12~15 。
6. 装罐：用手工装罐的炼乳需静置12小时，待排出气泡后再装罐。要特别注意卫生，防止手接触产品。装炼乳的罐或瓶要在90 以上的温度下进行10分钟的蒸汽灭菌，也可装罐后用此法灭菌。

金华市好源乳业欢迎新老客户前来订购！

金华市好源乳业专业生产【好源炼乳】，【乳饮料】【炼乳】

金华市好源乳业与您分享炼乳：

贮存产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。炼乳的颜色应呈均匀一致的乳白色或微黄色，有光泽，具有炼乳固有的滋味和气味。全脂加糖炼乳甜味纯正，口感细腻，甜炼乳，质地均匀，黏度适中。

金华市好源乳业欢迎新老客户前来订购！

金华市好源乳业专业生产【好源炼乳】【乳饮料】【炼乳】【炼乳批发】

炼乳很有营养的，甜炼乳价格，炼乳含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素A、B族维生素、钙、磷、钾、镁等营养素，为身体补充能量，具有维护视力及皮肤健康，补充钙质，强化骨骼的作用。

一般人都可以吃炼乳，此外，淡炼乳比较适合婴儿和对鲜奶过敏的人吃

金华市好源乳业欢迎新老客户前来订购！

甜炼乳生产厂家-好源乳业多年老厂经营(在线咨询)-甜炼乳由金华市好源乳业有限公司提供。金华市好源乳业有限公司（www.haoyuanmilk.com）为客户提供“炼乳，乳饮料”等业务，公司拥有“好源”等品牌。专注于乳制品等行业，在浙江金华有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：王。