

# 永迅机械设备 实验室均质机 广西均质机

产品名称	永迅机械设备 实验室均质机 广西均质机
公司名称	武汉永迅机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东西湖区惠安大道790号新型锂电池生产设备制造8号厂房二层8-2-25、8-2-26、8-2-27三层8-3-25、8-3-26、8-3-27（注册地址）
联系电话	027-83053938 13100729541

## 产品详情

武汉永迅机械设备有限公司是一家专业从事流体高剪切混合设备的研发，生产及销售的企业，公司通过和德国AKE公司深度合作，引进AKE先进技术和管理经验，培养了一批专业的技术和管理人才。高压均质机1、采用柱塞水平运动结构，与柱塞垂直（上下）运动的实验机相比，其柱塞处可喷淋冷却水，从而延长柱塞密封圈的寿命。2、物料泄漏后不会进入油箱，不会污染外部工作环境。3、传动箱部分的润滑油能够使连杆、十字头等得到有效地滑润，广西均质机，再没有传统型设备每次开机前均需加润滑脂的麻烦工作。4、立方体型的整体造型，不锈钢外罩，美观并且操作方便。5、工作时只需1升料就能够做实验。

武汉永迅机械设备有限公司是一家专业从事流体高剪切混合设备的研发，生产及销售的企业，公司通过和德国AKE公司深度合作，引进AKE先进技术和管理经验，培养了一批专业的技术和管理人才。均质机的应用行业应用于生物医1药；食品工业；日化护理品；涂料油墨；纳米材料；石油化工；印染助剂；造纸工业；农1药化肥；塑料橡胶；电力电子；其他精细化工行业。均质机在豆奶中的应用：均质时豆乳在高压下从均质阀的狭缝压出。脂肪球，蛋白质等颗粒在剪切力，冲击力与空穴效应的共同作用下，进行微细化。形成均一的分散液。防止脂肪上浮，高速均质机，蛋白质沉淀，实验室均质机，增加豆乳光泽度，提高了豆乳的稳定性。豆乳的均质效果受均质压力。均质温度和均质次数三个因素影响。均质压力受到设备的限制。豆乳生产中可用20~30MPa的压力进行均质。均质时温度一般控制在55~65 之间比较适合。均质次数1~2次。武汉永迅机械设备有限公司是一家专业从事流体高剪切混合设备的研发，生产及销售的企业，公司通过和德国AKE公司深度合作，引进AKE先进技术和管理经验，培养了一批专业的技术和管理人才。均质工序可放在豆乳杀菌之前。也可以放在杀菌之后。两种安排各有利弊，高压均质机，均质放在杀菌前，则杀菌过程能在某种程度上破坏均质效果。豆乳易出现油线。但采用这个工艺减少了杀菌后的污染机会。储存的安全性较高。设备费用相对较低。且经过均质的豆乳再进入杀菌机不易结垢。若将均质放在杀菌之后，上述情况则刚好相反。均质机在原料乳的应用：在强力的机械作用下16.7~20.6 MPa将乳中大的脂肪球破碎成小的脂肪球。使之均匀一致地分散在乳中。可有效防止脂肪球上浮。在巴氏杀菌乳的生产中。一般均质机的位置处于杀菌的第1热回收段。在间接加热的超高温灭菌乳生产中，均质机位于杀菌之前。在直接加热的超高温灭菌乳生产中。均质机位于灭菌之后。因此应使用无菌均质机。均质不仅可以防止脂肪球上浮，而且还具有其他一些优点：经均质后的牛乳脂肪球直径减小，易被人体消化吸收。均质使乳蛋白凝块软化。促进消1化和吸收，在酶制干酪生产中，均质可使乳凝固加快，乳

产品风味更加一致。永迅机械设备(图)-实验室均质机-广西均质机由武汉永迅机械设备有限公司提供。

“乳化机,胶体磨,均质机,分散机,剪切泵,粉液混合机”就选武汉永迅机械设备有限公司(www.yongxunjx.com),公司位于:武汉市东西湖区径河街办事处航嘉中路55号A205号,多年来,永迅机械坚持为客户提供好的服务,联系人:杨经理。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。永迅机械期待成为您的长期合作伙伴!