

# 龙鼎世纪轻工设备公司 北京自动化设备

产品名称	龙鼎世纪轻工设备公司 北京自动化设备
公司名称	天津龙鼎世纪轻工设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市静海开发区津德路东侧
联系电话	13001301013

## 产品详情

天津龙鼎世纪轻工设备有限公司是集设计，生产，安装制药机械设备，果酒醋生产线设备，调味品生产线设备，饮料生产线设备，豆制品生产线设备，乳食品生产线设备，农林牧副渔产品深加工生产线设备，动物宠物饲料生产线设备，生化反应设备，卫生级流体成套设备于一身的无区域，高科技型的生产企业。

乳品生产线设备方案特点：

- 1.优化工艺过程，降低硬件成本，提高使用性能。
2. 乳品加工设备自动化程度较高，随机因素少，提高工作效率。
- 3.人员数量减少，劳动强度分配合理。
4. 布局简洁美观，物流通道顺畅，占地面积小。

乳品全套加工设备厂家降温速度快、安全系数高等特点。提高操作安全度进一步保护操作人员的安全保护。设备主体采用优质304不锈钢制作厚度2mm，奶罐及水箱全部为自己制作，在质量上严格把关，乳品生产线设备努力把每一台设备都做到很好最完善。

天津龙鼎世纪轻工设备有限公司是集设计，生产，安装制药机械设备，果酒醋生产线设备，调味品生产

线设备，饮料生产线设备，豆制品生产线设备，乳食品生产线设备，农林牧副渔产品深加工生产线设备，动物宠物饲料生产线设备，生化反应设备，卫生级流体成套设备于一身的无区域，高科技型的生产企业。

奶制品加工设备，液体酸奶生产设备酸奶是在公元前2000多年前，在希腊东北部和保加利亚地区生息的古代色雷斯人也掌握了酸奶的制作技术。他们最初使用的也是羊奶。后来，酸奶技术被古希腊人传到了欧洲的其它地方。现如今国人也在继续延续着老祖宗的工艺做酸奶，但是时代进步酸奶全套设备可以做出来更好喝营养价值更高的酸奶。

奶制品加工设备要清楚的一点是，我们喝牛奶主要是从牛奶中获得优质蛋白质及钙、磷、维生素D等营养素。其中，蛋白质是考量牛奶是否优质的重要标准之一，按照国家标准，牛奶的蛋白质的含量应不小于2.8%。液体酸奶生产设备而乳饮料的蛋白质含量要求是不低于1.0%。因此从蛋白质这一点就可以很好的区别牛奶和乳饮料。从配料表中也能够看到，乳饮料的配料表排在前面的是“水、白砂糖”，而真正的牛奶，排在第1位的应该是“牛乳”。

奶制品加工设备用奶粉加工的酸奶和用鲜奶加工成的酸奶在营养上来说相差很多，其实在口感上也是有很大区别的，用奶粉加工成的酸奶口感没有鲜奶加工的酸奶口感清爽。酸奶选购：打开酸奶后先看酸奶的形状，正常情况下，凝固型酸奶的凝块应均匀细密，无气泡，无杂质，北京自动化设备，液体酸奶生产设备允许有少量乳清析出。搅拌型酸奶是均匀一致的流体，无分层现象，无杂质。正常的酸奶颜色应是微黄色或乳白色，这与选用牛奶的含脂量高低有关，含脂量越高颜色越发黄。

奶制品加工设备只买对的不买贵的，刚好对应我们的客户，今天那曲客户买我们的毛牛奶加工设备，和我讨论价格说谁家的设备价格高，谁家的设备看着上档次，其实不以为然，每个人都有自己的一道眼光和判断能力，如果您第1感觉对公司的印象好，对业务员的印象好，那就坚持您的想法，我们一定不会让您失望。牛奶的全套设备我们一应俱全欢迎您来参观考察！

天津龙鼎世纪轻工设备有限公司是集设计，生产，安装制药机械设备，果酒醋生产线设备，调味品生产线设备，饮料生产线设备，豆制品生产线设备，乳食品生产线设备，农林牧副渔产品深加工生产线设备，动物宠物饲料生产线设备，生化反应设备，卫生级流体成套设备于一身的无区域，高科技型的生产企业。

咱们平时喝到的牛奶，并不是直接从奶牛身上挤出来就可以喝的，那是万万不行的，牛奶虽说营养丰富，但是生奶里面的细菌也是很多的，直接喝对人类健康有很大的不良影响，我公司的牛奶生产线，从过滤，杀菌，均质，发酵，灌装整套都有的，做酸奶均质机是必须得有的，因为均质是把牛奶中的大分子打成小分子，是物理变化，对牛奶没有影响，乳品生产成套设备分子打小之后，菌种发酵更充分，酸奶还不分层，出品率高，酸奶口感还好，灌装的话有瓶装，也有杯装的，根据具体的要求配备。

巴氏杀菌热处理程度比较低，一般在低于水沸点温度下进行加热，加热的介质为热水。不同的食品采用巴氏杀菌，有着不同的目的。某些食品，特别是牛乳、全蛋、蛋清和蛋黄，巴氏杀菌主要是破坏可能存在的病原菌，如结核杆菌和沙门氏菌。另外，大多数食品，如啤酒、果酒(葡萄酒)和果汁等采用巴氏杀菌的目的是从微生物和酶的角度来延长产品的货架寿命。一般经过巴氏杀菌的食品仍会含有许多能够

生长的微生物，通常每毫升或每克中有几千个活菌，比商业杀菌的产品的贮藏期有所缩短。巴氏杀菌技术除用于液态食品(果汁、牛乳)、酸性食品和果酱罐头等外，鲜奶吧巴氏杀菌机还向其他领域渗透，如处理带壳mu蚎时用蒸汽处理法会降低mu蚎的含菌数。它的优点就是在较低温度、较短时间内处理食品，较大限度地使食品的色、香、味以及营养成分免受高温长时间处理的破坏。

鲜奶吧巴氏杀菌机安装调试：

#### 1、安装前的要求:

(1) 搬运过程中要小心轻放，不得向左右前后倾斜超过30°，防止设备损坏。

(2) 如有包装箱，开箱前要查看箱体有无损伤。

(3) 开箱后查看有无运输过程造成的设备损坏。

#### 2、安装厂房的要求:

(1) 安装奶罐的房屋应宽敞，空气流通性好。周围必须有一米以上的通道供操作人员操作、维修、保养用。在用于机械化挤奶

时，要兼顾同其它设备的衔接。

(2) 设备地基基础应高出地面30-50毫米。

龙鼎世纪轻工设备公司-北京自动化设备由天津龙鼎世纪轻工设备有限公司提供。天津龙鼎世纪轻工设备有限公司(www.13001301013.com)拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！