

食品工程设备价格 龙鼎世纪 甘肃食品工程设备

产品名称	食品工程设备价格 龙鼎世纪 甘肃食品工程设备
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

大豆中含有极丰富的植物性蛋白质，在众多的大豆加工食品中，豆浆的蛋白质是最容易被人体消化吸收的。而豆奶是对传统豆浆的一次革新，不仅秉承了大豆丰富的营养成分，还具有优良的口感。近两年来，在市场经济的推动下，豆奶深受中国人的喜爱，豆奶市场巨大，豆奶种类也日趋丰富。

豆奶饮料灌装生产线|豆奶饮料生产线的制作过程

豆奶饮料生产线的工艺特点：

豆奶饮料生产线的加工过程符合食品生产要求，与物料接触部分均采用不锈钢材料 ICR18N19Ti。

1、将大豆加入3倍重量的水浸泡。浸泡时间视水温而定，水温10℃以下，浸泡10-12h(小时);水温10-25℃，一般浸泡6—10h(小时)。

除上面的方法外，也可用浸泡水加热的方法来缩短浸泡时间，但水温不可超过60℃。浸泡水中可加入适量的碳酸氢钠，这样可以缩短浸泡时间，并能较好地脱除大豆中的色素，增加豆奶的乳白度，提高均质效果，还有助于除去低聚糖和加速蛋白酶抑制因子钝化，改善豆奶风味。

2、豆奶饮料生产线采用80℃以上热水，其中添加0.25%的碳酸氢钠，水量为大豆干重的8-10倍。用分离式磨浆机进行磨浆，使浆液和豆渣分离。

3、豆奶经高温杀菌脱臭机，采用100~110℃的瞬时杀菌可杀灭致病菌和腐败菌，破坏不良因子，钝化脂肪氧化酶和脲酶等成分，达到除去豆奶腥异味的效果。

4、在80℃、15-23MPa的压力下，对物料进行均质，以保证豆奶口感细腻，提高产品的稳定性。

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，甘肃食品工程设备，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。

蒸发器的维护工作

1) 经常进行蒸发器蒸发器的检漏工作。泄漏是蒸发器常见的故障现象，在使用过程中应注意经常检漏。

氨蒸发器泄漏时，有刺激性气味，漏点处不结霜。对泄漏处可用酚酞试纸检查，因为氨是碱性，遇酚酞试纸变红色。用眼看时，一般在蒸发器的某处不结霜的地方通常就是泄漏点，也可在泄漏处用肥皂水找漏。

氟利昂蒸发器泄漏的检查可使用卤素灯和卤素检漏仪，也可用肥皂水找漏。检查时可先用眼看蒸发排管上是否有油迹，食品生产设备，因为氟利昂与油能互溶，氟利昂泄漏时，油也会从漏点渗出，因此，食品工程设备生产厂家，哪里有油迹，哪里就泄漏。用卤素灯检漏时，若某处有氟利昂泄漏时，卤素灯燃烧的火焰由蓝色变成微绿、浅绿、草绿、紫绿、紫色等颜色可判断氟利昂泄漏量的多少。若火焰呈深绿或紫色时，火焰中的光气有毒，不能长时间用此方法检查。这种情况下，可用肥皂水检查泄漏点。对于微量泄漏时，应使用卤素检漏仪进行检漏。

2) 经常对蒸发器的结霜状况进行检查。当霜层过厚时，应及时除霜。当结霜异常时，可能是由于堵塞造成的，应及时查找原因并予以排除。

3) 蒸发器长其停用时，应将制冷剂抽到储液器或冷凝器中，使蒸发器的压力保持在0.05MPa（表压）左右为宜。若为盐水池中的蒸发器，还需用自来水冲洗，冲洗后在池内注满自来水。

天津龙鼎世纪轻工设备有限公司是集设计，生产，食品工程设备价格，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得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，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！

食品工程设备价格-龙鼎世纪(在线咨询)-甘肃食品工程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！