

普利克酸奶机 普利克 220

产品名称	普利克酸奶机 普利克 220
公司名称	哈尔滨剑鸣生物科技开发有限公司
价格	60.00/台
规格参数	品牌:普利克 型号:220 容量:501-1000ml (L)
公司地址	中国 黑龙江 哈尔滨市南岗区 夹树街100号
联系电话	0086 0451 81050081 15196867777

产品详情

品牌	普利克	型号	220
容量	501-1000ml (L)	功能	酸奶、其他
控制方式	其他	电源电压	220 (V)
适用送礼场合	商务馈赠、员工福利、公关策划		

酸奶机：制造酸奶的机器。

酸奶，英文yogurt,直译是优格，在港台地区被称为优格乳，优酪乳。酸奶是经过一定温度下，由牛奶转变成，含有大量益生菌的乳制品，味酸，所以被称为酸奶。

酸奶机，其实就是给牛奶发酵提供一个恒定温度的装置，温度35-45度之间，在这个环境下，益生菌大量繁殖，牛奶中乳糖转化成乳酸，牛奶发酵成酸奶。

酸奶机分类

现在市场上的酸奶机虽然种类繁多，但可以分为两大类：

一是全自动型，通电直接加热，没有控制电路，采用合适功率的加热组件来控制温度；

二是电子控制型，在机器中加入各种控制电路，比如温度和时间控制，来控制加热电路的通断。可以看出，两种酸奶机主要的区别就在于是否带有控制电路。

酸奶机工作原理

自制酸奶采用的是恒温发酵法，所以酸奶机最基本的功能就是加热和恒温，只要可以加热并可以恒温在适合的温度，这台酸奶机就可以做出酸奶；除了温度，自制酸奶的另一个主要因素就是时间，而酸奶发

酵的时间并不是一成不变的，牛奶的质量、酸奶发酵粉的质量、环境温度、牛奶的初始温度还有酸奶机的恒定温度都会影响发酵时间的长短，所以即使带有定时控制功能，也是形同虚设，需要经过实践来调整，每一个因素的改变都会带来时间的变化；而且酸奶发酵好以后，即使酸奶机自动断电，也不能置之不理，必须要迅速放入冰箱冷藏，以免有害菌的侵入，这样的酸奶才是安全的。

制作方法

1.将瓷杯（连同盖子）、勺子放在电饭锅中加水煮开10分钟消毒

2.将杯子取出倒入牛奶（7分满，牛奶如果是新开封的，本身已消毒得很好，可以不用煮开消毒），将牛奶放入微波炉加热，以手摸杯壁不烫手为度。

如果是塑料袋装的牛奶，最好煮开后晾至不烫手，再做下一步。

3.在温牛奶中加入酸奶，用勺子搅拌均匀，盖盖。

4.将电饭锅断电，锅中的热水倒掉，将瓷杯放入电饭锅，盖好电饭锅盖，上面用干净的毛巾或其他保温物品覆盖，利用锅中余热进行发酵。

8-10小时后，低糖酸奶就做好了~~如果是晚上做的，第二天早晨就能喝到美味的酸奶了~~成功的酸奶呈半凝固状，表面洁白光滑，没有乳清（淡黄色透明液体）析出，闻之有奶香味，如不怕胖又喜欢甜食，可在吃前加砂糖。不可在发酵前放糖。自制酸奶由于不能密封，所以储存时间也要比市场上卖的时间短，放在冰箱里只可以储存2-3天，随做随喝更好啊。

注意事项

1.所用菌种酸奶不可以用加入果料的，更不可用果味酸奶。

2.牛奶加热的温度如过高，会杀死酸奶中的乳酸菌造成发酵失败，如温度过低又会造成发酵缓慢，以摸着不烫手为度（微波炉加热常常会造成受热不均，应该用勺子搅拌一下再试温度）。3.不可用电饭锅的保温档进行发酵，因为保温的温度过高，保温发酵时，电饭锅必须断电。如果在冬天制酸奶，可以把瓷杯放在暖气上发酵。

4.发酵容器用带盖瓷杯最好，硬塑料杯子也可，但如杯子质量不过关的话，加热消毒时容易变形。盖子很重要，乳酸菌是厌氧菌，无氧环境更有利于发酵。

5.容器消毒最好不用消毒液，因为如果冲洗不干净，会杀死乳酸菌，使发酵失败。加热消毒是最安全的方法。

6.有抗奶（含有抗生素）或还原奶（用奶粉还原成的牛奶）都不适合作制作酸奶的原料。

7.菌种酸奶因为质量不稳定偶尔也会造成发酵失败。

总之，多摸索，多实践，很快你就能成为自制酸奶的高手了。