

蛋黄酱乳化均质机

产品名称	蛋黄酱乳化均质机
公司名称	无锡江科自动化技术有限责任公司
价格	12588.00/套
规格参数	品牌:江科 型号:JPS-650 生产能力:2000L/H
公司地址	惠山区南西漳工业园
联系电话	18961879629

产品详情

蛋黄酱是一种由植物油、醋、蛋黄、糖和香料构成的混合物。这些成分构成了蛋黄酱的整体风味。其中糖和醋的成分相对稳定，因此其他成分的分解（比如植物油）、蛋黄中的蛋白质以及源于香料中的风味物质对综合风味的形成有重要的意义。

蛋黄酱的稳定性

对于乳化液，如果在连续相中包裹一个理想的球状油滴，作为分散相的油滴最多只能达到总体积的74%，而在蛋黄酱中，油滴的体积可以达到或者超过总体积的75%。这就意味着油滴由原来正常的球状而发生了扭曲，同时油滴间彼此接触使它们相互作用，这些因素使蛋黄酱具有很高的黏度。国外学者于1983年发现，与那些用肌肉或者大豆蛋白作为乳化剂制成的乳化液相比，由蛋黄制成的蛋黄酱乳化液的流体弹性在经过预处理后会很快达到最大值。可以推测是由于毗连的油滴絮凝形成了网状结构，本质上来说就是形成了微弱的凝胶体。油滴之间的作用力依靠的是范德华吸引力，在达到一定程度的静电学和空间阻力的平衡后，范德华力便会达到平衡。乳化液的质量依赖于范德华吸引力恰当的平稳，如果吸引力太大会导致牵引油滴而使水相挤出，促进油滴的结合，如果排斥力太大会使油滴彼此之间很容易摆脱，这会导致产生黏度很低的乳化液，造成乳状物沉淀或上浮的现象。

蛋黄酱的pH对乳化液的结构有重要的影响。当蛋黄酱的pH和所有蛋黄蛋白的平均等电点接近时，黏弹性以及稳定性是最高的，因为此时蛋白质的净电荷最少。当油滴表面的蛋白质具有较高的净电荷时，便会阻止其他蛋白质的吸附，导致油滴彼此排斥，从而起到了防止絮凝的作用，这些因素导致了蛋黄酱具有了较低的黏弹性以及稳定性。盐的添加也可以促进蛋黄酱的稳定，主要有3个原因。首先，盐可以驱散蛋黄颗粒，从而得到更多可以利用的表面活性物质。其次，加盐可以中和蛋白质表面的净电荷，使它们能吸附到油滴表面的保护层，并且进一步加强其保护作用。最后，中和蛋白表面的净电荷后，可以使毗连的油滴之间的作用力更强。

蛋黄酱生产设备的选型

JPS外循环蛋黄酱乳化均质机是本公司结合国外先进技术最新研制的优质产品，适合于生产蛋黄酱、沙拉酱、卡仕达酱、西点酱等中高粘度的物料。其最大特点是：外循环下均质的乳化方式能使被分散相第一时间被乳化处理到，且在真空状态下工作，使物料完全达到粒径均一、细腻的乳化效果。

无锡江科可以提供从5L至1000L乳化系统的完整方案，包括：搅拌、均质、冷却/加热、真空等。

(1)均质：通过合适的均质头的选择，得到不同大小的颗粒度，zui低可达 $0.3\ \mu\text{m}$ ；

(2)搅拌：配备了刮边搅拌机，处理粘度可达 150000mPas ，并可定时操作，TFT大数显示屏；

(3)冷却/加热：夹套反应器允许外接恒温循环器，对样品进行加热甚至冷却。如果恒温器连接了外置的温度传感器，可对样品温度实现实时监控；

(4)真空：从产品中去除气泡是一件非常困难及耗时的任务，而真空环境以及慢速搅拌可以尽可能地减少甚至避免气体对样品的影响。无锡江科配备的刮边搅拌zui高转速达 530rpm ，zui低仅 4rpm ；而真空泵*低真空度可达 2mbar ，同时分散机的真空滚球轴承和釜盖保证了低真空值的实现。

(5)灵活性：除了以上性能外，无锡江科的反应釜盖配有标准的NS29及NS14接口，zui大限度的满足了如pH测量、回流冷凝、给料装置等的应用。

无锡江科研发的JPS蛋黄酱乳化均质机为成套均质设备，搅拌均匀一次完成，在线式生产，卫生无死角。生产的卡仕达酱口感细腻，外观均匀漂亮，静置不会油水分离。