

蛋黄酱高剪切均质机

产品名称	蛋黄酱高剪切均质机
公司名称	无锡江科自动化技术有限责任公司
价格	62588.00/套
规格参数	品牌:江科 型号:JPS-1300 生产能力:4000L/H
公司地址	惠山区南西漳工业园
联系电话	18961879629

产品详情

蛋黄酱最早是由法国人发明的，本世纪50年代起在欧美等国畅销。按欧美的鉴定标准，蛋黄酱被列为乳化型半固体食品。生产它的主要原料为植物油、蛋黄、食醋及食盐。这四种为必需品，缺一则不能制成。其它非必需原料为砂糖、味精及芥末、白胡椒等香辛料。在蛋黄酱中油的份量必须不少于65%，而一般以77—82%为最好。

蛋黄酱的制作难度是否很高呢？

答案出人意料，它的制作过程并不复杂，最关键的是在制作过程中要注意防止水油分离！把握好这一点，蛋黄酱应该就成功了80%了。

蛋黄酱生产设备目前市面上主流的是真空乳化机设备，随着乳化设备机械行业技术的发展，一些新兴设备应运而生。

无锡江科自动化技术有限责任公司的JPS蛋黄酱乳化生产系统，从原材料接收到输送至灌装。在每一个阶段与每个客户紧密合作，从创立和设计开始，直到使用。

接收和处理原料

原料接收技术可以处理生产蛋黄酱所有成分，包括液体和蛋黄液。连接到自动称重设备的控制系统确保每种成分都能在最佳条件下精确称量和储存。

高剪切批次混合器

均质乳化是蛋黄酱生产的关键阶段。JPS开发了温度可控的混合技术，可以生成稳定，高度均匀的乳液。多功能一锅混合器具有高剪切装置，可产生非常小的油滴尺寸，避免捕集产品中的微泡，防止絮凝和沉淀。混合器采用真空技术，将成分引入液体表面以下。这导致即时乳化，避免结块和产生“鱼眼”，并

减少空气混入和起泡。

CIP和自动化

卫生系统设计确保批次间混合器的全部排放，从而减少浪费，最大限度地减少产品损失并加速清洁。卫生的混合器采用高效的就地清洗（CIP）配置，可实现最高质量的混合，处理时间更短。

过程自动化

系统在许多关键过程中都是卫生，卫生设备设计和自动化的关键特征。

为设备和技术开发了创新的CIP技术，有助于确保有效的自动清洁和快速的产品转换。

设计可防止产品泄漏到清洁线中，从而减少污染或产品遗留的可能性。

高效运行使用更少的水和洗涤剂，节省资源使用和成本。

对于一些工厂配置，即使某些设备正在进行其CIP循环，也可能不需要停止生产线。

为任何加工厂选择最佳的控制和自动化系统可显着提高运营效率，减少原材料和资源使用，并确保可靠，一致的处理。每个工厂都将具有不同的自动化要求，从基本的过程控制系统到具有配方创建和管理模块的集成式企业网络基础设施。无锡江科的JPS乳化系统为蛋黄酱生产过程中关键工艺参数的监控和控制量身打造理想的系统，同时减少对人工监督和干预的需求。