

仁果、核果、浆果及柑橘类水果饮料生产线设备

产品名称	仁果、核果、浆果及柑橘类水果饮料生产线设备
公司名称	浙江英拓机械科技有限公司
价格	88000.00/套
规格参数	品牌:INTOP 型号:YTYKL-01 产地:浙江温州
公司地址	中国浙江温州经济技术开发区滨海园区滨海一道2158号3-101
联系电话	0577 - 56558305

产品详情

浙江英拓机械科技有限公司是一家集技术研发，产品设计，售前售后服务为一体的工业4.0智能制造及工业自动化控制系统成套交钥匙工程现代化企业。公司先后与江南大学、福建省微生物研究所、江苏农科院、贵大及凯里学院强强联合。可根据客户需求开发研制出了产量为20L/H---500L/H的果蔬汁饮料复合中小试生产线，可加工各类仁果、核果、浆果及柑橘类水果，生产出清汁、浊汁、浓缩汁及调配汁等饮品。

一、饮料生产线特点

二、饮料生产线设备组成

三、饮料生产线工艺流程

四、合作客户案例

五、现场安装实拍图片

1. 多用途：系统完全模拟工业化生产，是工业化生产线的再现。既可用于教学演示全部生产流程，亦可用于工艺配方的研究、口味甄别、添加剂的应用及样品的制作。2. 系统完整性：对于清汁、浊汁、浓缩汁和果酱等产品，从清洗、提升、检果、破碎、榨汁、预热灭酶、酶解、过滤、浓缩、调配、脱气、均质、杀菌、灌装，直至产品包装完整的生产线系统。3. 关键性设备的独立性：考虑到工艺的研究，对于部分设备，既可配套于系统中，也可独立使用，无需附属设施。并在能源供应上尽可能独立以节约能源。4. 低产能设计（低20L/H）节约了原料的一次性投入，方便试验过程的备料，特别适合高校类客户群

体和企业研发部门做产品工艺研究之用，也可进行长时间批量生产。5.综合考虑系统特性及实验室地理位置及有限的能源供应，系统能耗设计更为合理、便捷。6.管线充分考虑到给参观者演示的需要，布置整齐，并使每个操作系统单元能自成一系统。7.先进的工艺设计，优良的设备制造质量与工程安装质量，保障了整个系统设计优良，结构紧凑，外形美观，排布走线合理。

二、饮料生产线设备组成

*纯净水矿泉水设备

*清洗、破碎榨汁设备

*萃取浓缩调配设备

*过滤分离澄清设备

*均质乳化杀菌设备

*制瓶理瓶上瓶设备

*冲瓶灌装封口设备

*套标贴标喷码设备

*包装码垛输送设备

*管件阀门其他设备

三、饮料生产线工艺流程

原料选择 清洗 打浆 榨汁 粗滤 调配 均质 加热 装罐 密封 杀菌 冷却

1、原果选择：化汁的原果因该选用新鲜饱满优质的水果，并且剔除腐烂和污染过的水果。2、清洗：彻底的洗净原果是降低生产时带来的污染，不脱皮榨汁时更应注意。因此，必须用流动水洗净果皮上的泥沙和杂质。必要时用高锰酸钾溶液漂洗后，再用清水淋洗。

3、打浆：用打浆机打浆去皮，果浆用专用的果布包裹榨取果汁，出汁率可达70以及更多。或者将洗净后的果实倒入压榨机内榨汁，再经刮板过滤器滤去果皮、果籽及部分粗纤维。

4、调配：粗滤后的果汁先加水稀释至折光度为4%。然后按照90千克果汁加10千克白砂糖的比例调配，不断搅拌，使糖完全溶化。

5、过滤：调配好的果汁，经离心过滤机过滤、分离，除去残余的果皮、果籽、部分纤维、碎果肉块和杂质。

6、均质：过滤后的汁液经均质机均质，可使细小果肉进一步破碎，保持果汁的均匀混浊状态。均质机压力为10~12兆帕。

7、装罐：将果汁加热85~95℃并迅速流向灌装机灌装、封盖。8杀菌冷却：封口后迅速杀菌，杀菌式为5'—10' / 100℃，尔后快速冷却至40℃以下。

四、合作客户案例