

蛋黄酱高剪切胶体磨乳化机

产品名称	蛋黄酱高剪切胶体磨乳化机
公司名称	太仓中新宝智能装备有限公司
价格	90000.00/套
规格参数	转速:18000
公司地址	沙溪镇岳鹿线涂松桥向北100米
联系电话	19951824526 18550522417

产品详情

蛋黄酱高剪切胶体磨乳化机,蛋黄酱高剪切乳化机,蛋黄酱高转速胶体磨,蛋黄酱纳米分散机,蛋黄酱在线式研磨分散机,蛋黄酱高剪切分散机,蛋黄酱均质分散机

一、蛋黄酱蛋黄酱（Mayonnaise）是一种调味油，是由食用植物油脂、食醋、果汁、蛋黄、蛋白、食盐、糖、香草料，化学调味料、酸味料等原料组成。一般使用精制色拉油，不使用氢化油。乳化形式为水包油型。

（洽谈：1-7-3-6-8-3-4-7-9-6-0）

蛋黄酱的色泽淡黄，柔软适度，呈粘稠态，有一定韧性，清香爽口，回味浓厚。蛋黄中的磷脂有较强的乳化作用，因而能形成稳定的乳化液。油脂以2-4微米的微细粒子状分散于醋中，食用时水相部分先与舌头接触，所以首先给人以滑润、爽快的酸味感，然后才能察觉出油相的部分。

二、蛋黄酱的工艺

蛋黄酱是一种水包油(O/W)型乳状液，乳化是蛋黄酱生产的技术关键。在乳化剂作用下，经过高速搅拌机的搅拌和胶体磨的均质，使蛋黄酱成为一种稳定的乳状液。由于油与水是互不相溶的液体，为使产品稳定，必须进行乳化。乳化不仅要靠强烈搅拌使分散相微粒化，均匀地分散于连续相中，且需要乳化剂存在。蛋黄就是起乳化剂的作用，其乳化能力可能是由蛋黄中的卵磷脂和蛋白质结合而成的卵磷蛋白形成的。其不仅可以降低油水两相间的表面张力，有利于分散相微粒化，同时也因乳化剂分布在微粒表面，防止了微粒的合并。

三、蛋黄酱乳化设备蛋黄酱的乳化设备有胶体磨、高剪切胶体磨（也叫改良型胶体磨），高剪切胶体磨相比传统的胶体磨有哪些不同：

1. 转速高，传统的胶体磨相比高剪切胶体磨在转速上有很大的改进转速可达18000r/min
2. 乳化效果好，传统的胶体磨在工作的时候因为解聚细化和乳化不在同一腔体之中会现在胶体磨的后

面串联一个乳化机，这样的话会有时间差所以乳化效果没有高剪切乳化机的效果好。四、高剪切胶体磨介绍

高剪切胶体磨是由胶体磨,分散机组合而成的高科技产品。

第一级由具有精细度递升的三级锯齿突起和凹槽。定子可以无限制的被调整到所需要的与转子之间的距离。在增强的流体湍流下，凹槽在每级都可以改变方向。

第二级由转定子组成。分散头的设计也很好地满足不同粘度的物质以及颗粒粒径的需要。在线式的定子和转子（乳化头）和批次式机器的工作头设计不同主要是因为在对输送性的要求方面，特别要引起注意的是：在粗精度、中等精度、细精度和其他一些工作头类型之间的区别不光是指定转子齿的排列，还有一个很重要的区别是不同工作头的几何学特征不一样。狭槽数、狭槽宽度以及其他几何学特征都能改变定子和转子工作头的不同功能。根据以往的惯例，依据以前的经验指定工作头来满足一个具体的应用。在大多数情况下，机器的构造是和具体应用相匹配的，因而它对制造出最终产品是很重要。当不确定一种工作头的构造是否满足预期的应用。

五、高剪切胶体磨参数表

型号

标准流量L/H

输出转速Rpm

标准线速度m/s

马达功率KW

进口尺寸

出口尺寸

KZSD2000/4

300-1,000

18,000

51

4

DN25

DN15

KZSD2000/5

1,000-1,500

13 , 500

11

DN40

DN32

KZSD2000/10

3 , 000

9 , 300

22

DN50

DN50

KZSD2000/20

8 , 000

3 , 600

37

DN80

DN65

KZSD2000/30

20 , 000

75

DN150

DN125

KZSD2000/50

40 , 000

2 , 500

160

DN200

DN150

1 表中上限处理量是指介质为“水”的测定数据。

2 处理量取决于物料的粘度,稠度和zui终产品的要求。

3 参数内的各种型号的流量主要取决于所配置的乳化头的精密程度而定。

4 本表的数据因技术改动,定制而不同,正确的参数以提供的实物为准。

蛋黄酱高剪切胶体磨乳化机,蛋黄酱高剪切乳化机,蛋黄酱高转速胶体磨,蛋黄酱纳米分散机,蛋黄酱在线式研磨分散机,蛋黄酱高剪切分散机,蛋黄酱均质分散机