

# 【浙江英拓】厂家直销自动豆奶成套生产线

产品名称	【浙江英拓】厂家直销自动豆奶成套生产线
公司名称	浙江英拓机械科技有限公司
价格	8600.00/套
规格参数	品牌:英拓 规格型号:DN-03 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。公司业务主要涵盖了水，中性饮料，酸性饮料，含气饮料，果酒酵素，油调味品，药品等设备以及相关配套设备（如净化室及管路等）。

### 一、豆奶生产线介绍

### 二、豆奶生产线工艺

### 三、豆奶生产线组成设备

### 四、豆奶生产线工艺特点

### 五、豆奶生产线现场实拍图

### 一、豆奶生产线介绍

豆奶生产线主要由均质机、胶体磨、冷热缸、配料缸、过滤器、饮料泵、UHT超高温瞬时灭菌机、灌装机组成。整套生产线采用超高温瞬间灭酶系统和双联合磨浆系统，是各种奶制品生产的理想设备。

## 二、豆奶生产线工艺

- 1、采用半湿法工艺，用干法（或略加水份）灭酶和湿法粉碎，兼有湿法和干法的优点，从而改变了多年我国一直延续着的古老的大豆浸泡制浆的加工工艺，原料利用率高、无废水处理，也无需过多的生产设备。
- 2、大豆加工成乳过程中首先进行干燥和脱皮，减少土壤菌的残留率防止对豆奶的污染，同时减少苦味、涩味，从而改善豆奶风味。
- 3、用高压蒸气瞬间进行酶失活，立即加水粉碎，可生产无腥味的豆奶。
- 4、采用粗粉碎和超微磨相结合，提高蛋白质的提取率和固形物的回收率。
- 5、将豆奶基料通过高温瞬时杀菌法杀死细菌和耐热菌，再连续进行真空闪蒸出去挥发性臭气味，并把杀菌液中蒸气凝结除去使豆奶温度降至 65-80 减少蛋白质的变性。
- 6、整套设备生产加工过程符合食品生产要求，与物料接触部分均采用不锈钢材料 ICR18N19Ti。

## 三、豆奶生产线组成设备

豆奶生产线一般是由胶体磨、夹层锅、超高温瞬时灭菌机、冷热缸、真空脱气罐、不锈钢泵、不锈钢罐等单机设备组成。

## 四、豆奶生产线工艺特点

- 1、将大豆加入3倍重量的水浸泡,浸泡时可视水而定,水温10C以下,浸泡10-12h(小时):水温10-25 ,一段是泡6-10h。

除上面的方法外,也可用浸泡水加热的方法来缩短浸泡时间,但水温不可超过60C浸泡水中可加入适量的碳酸氢钠,这样可以缩短浸泡并能较好地脱除大豆中的色素,增加豆奶的乳白度,提高均质效果,还有助于除去低聚糖加速蛋白抑制因子钝化,改善豆奶风味。

- 2、采用80摄氏度以上热水,其中添加0.25%的酸氢钠,水量为大豆干重的8-10倍。用分离式磨浆机进行磨浆,使浆液和豆渣分离
- 3、豆奶经高温杀菌脱臭机,采用100~110 的原时杀可杀灭致病菌和腐败菌,破坏不良因子,钝化脂肪氧化酶和脲酶等成分,达到除去豆奶腥异味的效果
- 4、在80C、15-23MPa的压力下,对物料进行均质,以保证豆奶口感细腻,提成产品稳定性。

## 五、豆奶生产线现场实拍图