

【浙江英拓】厂家直销发酵型乳酸菌生产线、全自动乳酸菌生产线

产品名称	【浙江英拓】厂家直销发酵型乳酸菌生产线、全自动乳酸菌生产线
公司名称	浙江英拓机械科技有限公司
价格	98000.00/套
规格参数	品牌:英拓 规格型号:RSJ-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。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）我公司还为您提供外,饮料工厂厂房布局设计及饮料工艺流程设计与咨询等专业服务。

一、乳酸菌生产线介绍

二、乳酸菌生产线包装材料分类

三、乳酸菌生产线生产工艺

四、乳酸菌生产线工艺特点

五、合作案例

六、乳酸菌生产线现场安装图

乳酸菌（lactic acid bacteria，LAB）是一类能利用可发酵碳水化合物产生大量乳酸的细菌的统称。这类细菌在自然界分布极为广泛，具有丰富的物种多样性，至少包含18个属，共200多种。除极少数外，其绝大部分都是人体内必不可少的、且具有重要生理功能的菌群，广泛存在于人体的肠道中。乳酸菌生产线定制可以布局厂房车间，生产多种形式乳酸菌奶制品。

乳酸菌可以用铝箔包装、塑料包装、玻璃瓶包装还有灌装等形式

三、乳酸菌生产线生产工艺

乳酸菌纯培养物 母发酵剂 生产发酵剂 原料乳预处理 标准化 配料 均质 杀菌 冷却 加发酵剂 灌装在零售容器内 在发酵室发酵 后熟 凝固型酸奶在发酵罐中发酵 冷却 添加果料 搅拌 灌装 后熟 搅拌型酸奶

四、乳酸菌生产线工艺特点

- 1、原料乳验收合格后,应进行包括净乳、冷却和贮存等工序在内的预处理。经过滤和离心分离净化后的乳应迅速冷却到2-3C贮存待用；
- 2、标准化的目的是为了产品的质量符合标准要求,不会随原料的来源不同产生波动。
- 3、均质目的主要利用均质机强大的机械作业将乳中的脂肪球破碎成细小的粒子,防止脂肪附聚和上浮，确保产品均匀细洁白的感官品质,同时进一步改善牛乳的消化吸收性
- 4、凝固型酸乳是在原料乳杀菌和接种后灌装了,灌装温度可以高于发酵温度,以便补偿管道的温差;而搅拌型酸乳在发酵和冷却后才灌装。

五、合作案例

六、乳酸菌生产线现场实拍