

# 豆制品巴氏灭菌机 巴氏灭菌机 瑞和食品机械厂家

产品名称	豆制品巴氏灭菌机 巴氏灭菌机 瑞和食品机械厂家
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞和食品机械有限公司

奶吧专用牛奶巴氏杀菌机设备主体均采用SUS304不锈钢制作。杀菌设备杀菌时间5-40分钟可调；杀菌温度50—99摄氏度可调并设有自动控温装置。杀菌槽加有保温设施并设有温度补偿装置，有效保证了槽内水温的均衡性，保证杀菌效果。又能保证蛋白质等营养成分不在较大温差范围内波动而改变，保持食品的原质、味、色等，达到对食品不加任何防腐剂，有利于消费者身体健康，特别是可延长保质期和贮藏期。

国际上通用的巴氏高温消毒法主要有两种：

一是将牛奶加热到62~65℃，保持30分钟。采用这一方法，可杀牛奶中各种生长型致病菌，灭菌效率可达97.3%~99.9%，经消毒后残留的只是部分嗜热菌及耐热性菌以及芽孢等，但这些细菌多数是乳酸菌，乳酸菌不但对人无害反而有益健康。

二是将牛奶加热到75~90℃，保温15~16秒，其杀菌时间更短，工作效率更高。但杀菌的基本原则是，能将病原菌杀即可，温度太高反而会有较多的营养损失。

巴氏消毒牛奶是世界上消耗多的牛奶品种，英国、澳大利亚、美国、加拿大等国家巴氏消毒奶的消耗量都占液态奶80%以上，巴氏灭菌机，品种有全脱脂、半脱脂或全脂的。在美国市场上，豆制品巴氏灭菌

机，实际几乎全是巴氏消毒奶，酸菜巴氏灭菌机，而且是大包装（1升、2升、1加仑）的，市民上超市一次就买够一个星期喝的鲜奶。

诸城市瑞和食品机械有限公司，是从事肉类加工机械开发、设计、制造、销售于一体的企业，经过不懈努力，瑞和食品机械已成为肉食加工机械行业具有较强竞争能力的制造商。

鲜奶杀菌机 滚杠式巴氏杀菌机是集灭菌冷却于一体的现代化生产设备，是结合锅内食品饮料等行业的现代生产工艺要求开发的产量，产品符合GMP&nbsp;HACCP的认证要求，适用于包装好的榨菜泡菜，牛奶调味品酱菜等软包装，系列，各种型号的灌装，马口铁瓶，玻璃瓶，浆脂圆罐等产品的低温杀菌。

诸城市瑞和食品机械有限公司，是从事肉类加工机械开发、设计、制造、销售于一体的企业，经过不懈努力，瑞和食品机械已成为肉食加工机械行业具有较强竞争能力的制造商。

豆制品巴氏灭菌机-巴氏灭菌机-瑞和食品机械厂家由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。诸城市瑞和食品机械有限公司（[www.ruihejixie.net](http://www.ruihejixie.net)）是从事“蔬菜清洗机，巴氏杀菌机，洗筐机等”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李经理。