



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 203416773 U

(45) 授权公告日 2014. 02. 05

(21) 申请号 201320333593. 4

(22) 申请日 2013. 06. 09

(73) 专利权人 南昌铭顶食品有限公司

地址 330077 江西省南昌市青山湖区扬子洲
乡滕州村(滕州工业园)

(72) 发明人 陶书铭

(51) Int. Cl.

A23C 20/02 (2006. 01)

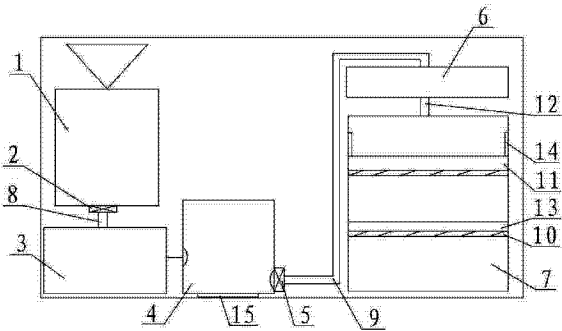
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种用于生产豆腐乳生产原料的全自动生产设备

(57) 摘要

一种用于生产豆腐乳生产原料的全自动生产设备,包括砂轮磨、物料泵、浆渣分离机、浆液容器、输浆泵、混合浆装置、蒸箱;其中,砂轮磨与物料泵连接,物料泵通过物料管道与浆渣分离机连接,浆渣分离机与浆液容器连接,浆液容器出料口处设置有输浆泵,输浆泵通过输浆管道与混合浆装置连接,蒸箱内设置有导轨,导轨上安装有成型槽,混合浆装置通过送浆管道与成型槽连接,成型槽的下方设置有冷却槽。本实用新型可实现全自动化大批量的生产豆腐,有效降低人工劳动强度;且生产的豆腐成分一致性高,豆腐成品中有益菌的成活率高,为后续生产豆腐乳提供保障。



1. 一种用于生产豆腐乳生产原料的全自动生产设备,包括砂轮磨、物料泵、浆渣分离机、浆液容器、输浆泵、混合浆装置、蒸箱;其特征在于,砂轮磨与物料泵连接,物料泵通过物料管道与浆渣分离机连接,浆渣分离机与浆液容器连接,浆液容器出料口处设置有输浆泵,输浆泵通过输浆管道与混合浆装置连接,蒸箱内设置有导轨,导轨上安装有成型槽,混合浆装置通过送浆管道与成型槽连接,成型槽的下方设置有冷却槽。

2. 根据权利要求1所述的一种用于生产豆腐乳生产原料的全自动生产设备,其特征在于,混合浆装置包括控制器、流量传感器、配料桶,其中,流量传感器设置在输浆管道入口处,并与控制器连接。

3. 根据权利要求1所述的一种用于生产豆腐乳生产原料的全自动生产设备,其特征在于,成型槽上设置有保温装置。

4. 根据权利要求1所述的一种用于生产豆腐乳生产原料的全自动生产设备,其特征在于,浆液容器底部设置有加热器。

一种用于生产豆腐乳生产原料的全自动生产设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及豆腐乳生产原料生产设备技术领域，具体为一种用于生产豆腐乳生产原料的全自动生产设备。

背景技术

[0002] 目前，生产豆腐乳是将豆腐做好后放在特定的环境下进行半成品发酵，产生有益菌，一般时间为 72 小时，成为发酵半成品，而后对半成品进行罐装，罐装后常温密封发酵 3 个月，以产生更多的有益菌，最终成为成品。然而在整个生产过程中，前道豆腐的制作起着关键的作用，各成分比例直接决定后续的发酵效果，因此生产豆腐乳的原料豆腐加工成为关键，要能够做到大批量生产，并保持高度的成分一致性，确保后续的有益菌成分，豆腐乳的生产原料豆腐成为关键；传统的豆腐生产设备在豆浆原液流至点浆桶中后，才与凝固剂进行混合，而其后的反应过程是在浆液不流动的状况下完成点浆过程，该方法易造成豆浆原液和凝固剂混合不均匀、反应不充分，由此制作的豆腐品质欠佳，进而影响豆腐乳的质量。

实用新型内容

[0003] 本实用新型所解决的技术问题在于提供一种用于生产豆腐乳生产原料的全自动生产设备，以解决上述背景技术中的缺点。

[0004] 本实用新型所解决的技术问题采用以下技术方案来实现：

[0005] 一种用于生产豆腐乳生产原料的全自动生产设备，包括砂轮磨、物料泵、浆渣分离机、浆液容器、输浆泵、混合浆装置、蒸箱；其中，砂轮磨与物料泵连接，物料泵通过物料管道与浆渣分离机连接，浆渣分离机与浆液容器连接，浆液容器出料口处设置有输浆泵，输浆泵通过输浆管道与混合浆装置连接，蒸箱内设置有导轨，导轨上安装有成型槽，混合浆装置通过送浆管道与成型槽连接，成型槽的下方设置有冷却槽。

[0006] 在本实用新型中，混合浆装置包括控制器、流量传感器、配料桶，其中，流量传感器设置在输浆管道入口处，并与控制器连接；控制器可根据输浆管道内浆液的流量增加或减少配料桶中凝固剂的容量，在浆液流动状况下完成点浆过程，可实现豆浆原液和凝固剂充分反应混合均匀，提高豆腐的品质，同时保持豆腐成分的稳定性与一致性。

[0007] 在本实用新型中，成型槽上设置有保温装置，可有效提高豆腐成品中有益菌的成活率，为后续生产豆腐乳提供保障。

[0008] 在本实用新型中，浆液容器底部设置有加热器，用于在低温时，对浆液容器中的浆液加热，保持浆液中有益菌的生长环境，以适应有益菌的生长。

[0009] 在本实用新型中，使用前，首先将黄豆浸泡去杂去水后，放入砂轮磨，然后启动砂轮磨，砂轮磨开始碾磨黄豆，碾磨后的物料通过物料泵进入浆渣分离机，浆渣分离机对物料进行分离，分离后的浆液进入浆液容器，输浆泵通过输浆管道将浆液输送至混合浆装置，在混合浆装置中对浆液添加凝固剂，而后通过送浆管道进入成型槽定型，即可完成豆腐乳生

产原料的制作。全自动化大批量的生产,有效降低人工劳动强度。

[0010] 有益效果:本实用新型可实现全自动化大批量的生产豆腐,有效降低人工劳动强度;且生产的豆腐成分一致性高,豆腐成品中有益菌的成活率高,为后续生产豆腐乳提供保障。

附图说明

[0011] 图1为本实用新型较佳实施例的结构示意图。

具体实施方式

[0012] 为了使本实用新型实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体图示,进一步阐述本实用新型。

[0013] 参见图1的一种用于生产豆腐乳生产原料的全自动生产设备,包括砂轮磨1、物料泵2、浆渣分离机3、浆液容器4、输浆泵5、混合浆装置6、蒸箱7;其中,砂轮磨1与物料泵2连接,物料泵2通过物料管道8与浆渣分离机3连接,浆渣分离机3与浆液容器4连接,浆液容器4出料口处设置有输浆泵5,输浆泵5通过输浆管道9与混合浆装置6连接,蒸箱7内设置有导轨10,导轨10上安装有成型槽11,混合浆装置6通过送浆管道12与成型槽11连接,成型槽11的下方设置有冷却槽13。

[0014] 在本实施例中,混合浆装置6包括控制器、流量传感器、配料桶,其中,流量传感器设置在输浆管道9入口处,并与控制器连接;控制器可根据输浆管道9内浆液的流量增加或减少配料桶中凝固剂的容量,在浆液流动状况下完成点浆过程,可实现豆浆原液和凝固剂充分反应混合均匀,提高豆腐的品质,同时保持豆腐成分的稳定性与一致性。

[0015] 在本实施例中,成型槽11上设置有保温装置14,可有效提高豆腐成品中有益菌的成活率,为后续生产豆腐乳提供保障。

[0016] 在本实施例中,浆液容器4底部设置有加热器15,用于在低温时,对浆液容器4中的浆液加热,保持浆液中有益菌的生长环境,以适应有益菌的生长。

[0017] 在本实施例中,使用前,首先将黄豆浸泡去杂去水后,放入砂轮磨1,然后启动砂轮磨1,砂轮磨1开始碾磨黄豆,碾磨后的物料通过物料泵2进入浆渣分离机3,浆渣分离机3对物料进行分离,分离后的浆液进入浆液容器4,输浆泵5通过输浆管道9将浆液输送至混合浆装置6,在混合浆装置6中对浆液添加凝固剂,而后通过送浆管道12进入成型槽11定型,即可完成豆腐乳生产原料的制作;全自动化大批量的生产,有效降低人工劳动强度。

[0018] 以上显示和描述了本实用新型的基本原理、主要特征和本实用新型的优点。本行业的技术人员应该了解,本实用新型不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本实用新型的原理,在不脱离本实用新型精神和范围的前提下,本实用新型还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本实用新型范围内。本实用新型要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。

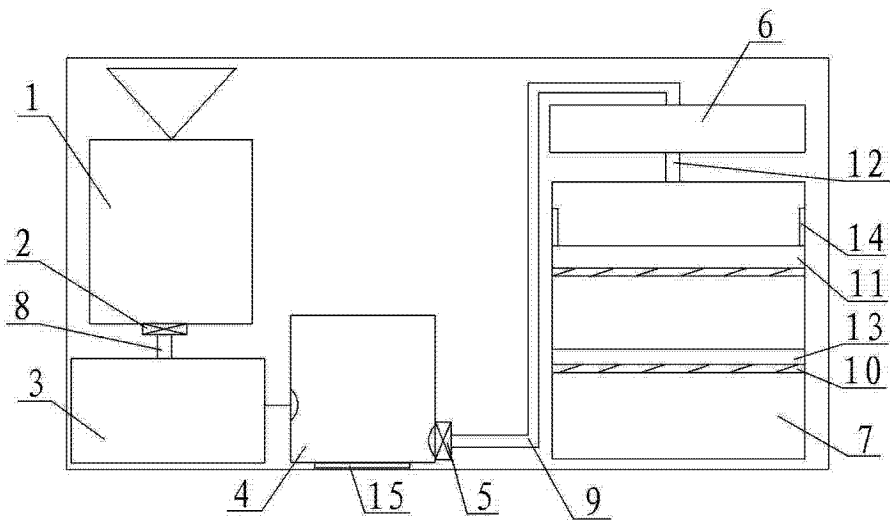


图 1