



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 201624099 U

(45) 授权公告日 2010. 11. 10

(21) 申请号 201020117256. 8

(22) 申请日 2010. 02. 10

(73) 专利权人 潍坊紫鸢牧业发展有限公司

地址 261041 山东省潍坊市高新开发区清池
街办健康东街 7159 号

(72) 发明人 孙志强 陈明君 周育才 周兴臣

(74) 专利代理机构 济南舜源专利事务所有限公
司 37205

代理人 李江

(51) Int. Cl.

A23C 3/07(2006. 01)

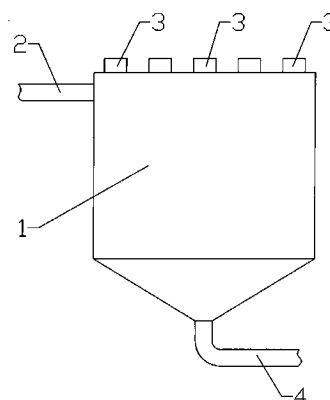
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

一种牛奶用微波杀菌装置

(57) 摘要

本实用新型涉及一种牛奶用微波杀菌装置,包括罐体,罐体的上部设置有进奶管,罐体的下部设置有出奶管,罐体的顶部设置有微波发生器;由于罐体的顶部设置有若干个微波发生器,在牛奶从进奶管进入罐体后,通过若干个微波发生器对罐体内的牛奶进行微波杀菌,通过微波对牛奶进行杀菌,杀菌效果好,并且对牛奶中的营养物质破坏小。



1. 一种牛奶用微波杀菌装置,包括罐体(1),所述罐体(1)的上部设置有进奶管(2),所述罐体(1)的下部设置有出奶管(4),其特征在于:所述罐体(1)的顶部设置有微波发生器(3)。

2. 如权利要求1所述的一种牛奶用微波杀菌装置,其特征在于:所述罐体(1)的下部为锥形。

3. 如权利要求1所述的一种牛奶用微波杀菌装置,其特征在于:所述罐体(1)的上部为锥形,所述微波发生器(3)位于锥形面上。

4. 如权利要求1-3其中之一所述的一种牛奶用微波杀菌装置,其特征在于:所述微波发生器(3)的数量为若干个。

一种牛奶用微波杀菌装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种牛奶用杀菌装置,具体的说,涉及一种牛奶用微波杀菌装置。

背景技术

[0002] 牛奶是人们生活中喜爱的食物之一,它具有物美价廉、营养丰富、食用简单等特点而被人们广为饮用,牛奶的生产包括过滤、净化、冷却、均质、杀菌和灌装等工序,现在在牛奶的杀菌过程中,大多采用高温杀菌的方式对牛奶进行杀菌,这种杀菌方式在杀菌的过程中会将牛奶中大量的营养物质给破坏掉,原奶中的生物活性物质将被破坏,而且原奶中的维生素、蛋白质等也有损失,大大降低了牛奶的营养价值。

实用新型内容

[0003] 本实用新型要解决的问题是针对以上问题,提供一种杀菌效果好、对牛奶中的营养物质破坏小的牛奶用微波杀菌装置。

[0004] 为解决上述问题,本实用新型所采用的技术方案是:一种牛奶用微波杀菌装置,包括罐体,所述罐体的上部设置有进奶管,所述罐体的下部设置有出奶管,所述罐体的顶部设置有微波发生器。

[0005] 一种具体优化方案,所述罐体的下部为锥形。

[0006] 一种具体优化方案,所述罐体的上部为锥形,所述微波发生器位于锥形面上。

[0007] 一种具体优化方案,所述微波发生器的数量为若干个。

[0008] 本实用新型采取以上技术方案,具有以下优点:由于罐体的顶部设置有若干个微波发生器,在牛奶从进奶管进入罐体后,通过若干个微波发生器对罐体内的牛奶进行微波杀菌,通过微波对牛奶进行杀菌,杀菌效果好,并且对牛奶中的营养物质破坏小。

[0009] 下面结合附图和实施例对本实用新型作进一步说明。

附图说明

[0010] 附图1为本实用新型实施例1中一种牛奶用微波杀菌装置的结构示意图;

[0011] 附图2为本实用新型实施例2中一种牛奶用微波杀菌装置的结构示意图。

[0012] 图中:

[0013] 1-罐体;2-进奶管;3-微波发生器;4-出奶管。

具体实施方式

[0014] 实施例1:如附图1所示,一种牛奶用微波杀菌装置,包括罐体1,罐体1的上部设置有进奶管2,罐体1的下部设置有出奶管4,罐体1的顶部设置有微波发生器3,微波发生器3的数量为若干个,若干个微波发生器3在罐体1的顶部水平设置。

[0015] 罐体1的下部为锥形,出奶管4位于锥形部的最低位置处。

[0016] 牛奶通过进奶管2进入罐体1后,通过设置在罐体1顶部的若干个微波发生器3

对罐体 1 内的牛奶进行微波杀菌,杀菌后的牛奶经过出奶管 4 进入下一道工序。

[0017] 实施例 2:如附图 2 所示,一种牛奶用微波杀菌装置,包括罐体 1,罐体 1 的上部设置有进奶管 2,罐体 1 的下部设置有出奶管 4,罐体 1 的顶部设置有微波发生器 3,微波发生器 3 的数量为若干个。

[0018] 罐体 1 的下部为锥形,出奶管 4 位于锥形部的最低位置处。

[0019] 罐体 1 的上部为锥形,若干个微波发生器 3 位于锥形面上。

[0020] 牛奶通过进奶管 2 进入罐体 1 后,通过设置在罐体 1 顶部的若干个微波发生器 3 对罐体 1 内的牛奶进行微波杀菌,杀菌后的牛奶经过出奶管 4 进入下一道工序。

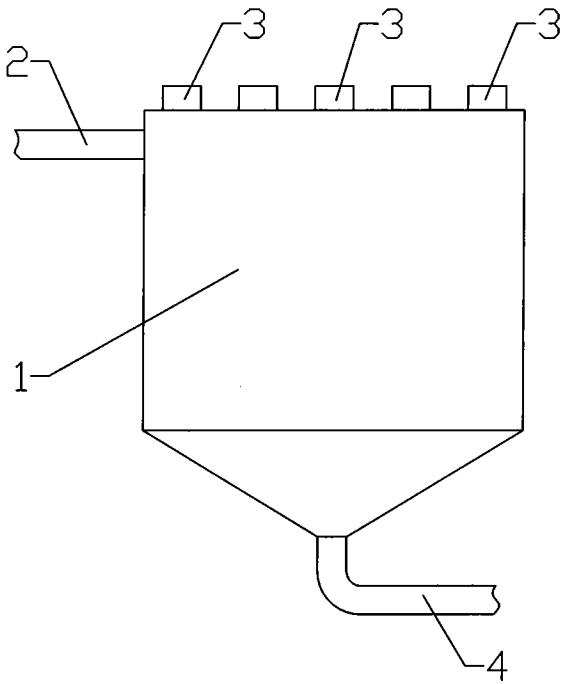


图 1

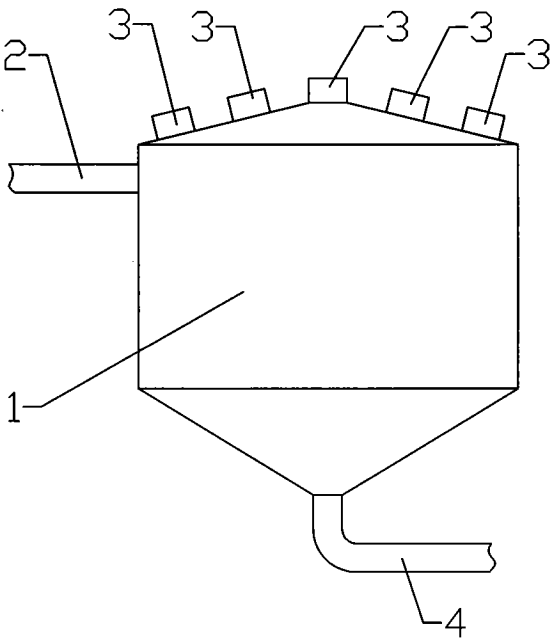


图 2