****酸奶机，小型酸奶生产线,酸奶生产流水线,酸奶加工设备****，酸奶分为搅拌型酸奶，凝固型酸奶，酸奶是由鲜牛奶加工而成，一般挤出来奶之后迅速冷藏，然后在牧场或者奶吧加工，做酸奶一般需要加均质机，牛奶经过均质之后，可以有效的粉碎和分散，使混合更加均匀，菌种发酵更充分，乳清析出率低，酸奶不分层，发酵效果更好，做出来的酸奶口感各方面都要好一些。

****酸奶机，小型酸奶生产线,酸奶生产流水线,酸奶加工设备****分为：

搅拌型酸奶加工流程：预热（预热到55度去均质效果好）——均质——杀菌(85度）——发酵（43度发酵）——冷却——灌装，

凝固型酸奶加工流程：预热（预热到55度去均质效果好）——均质——杀菌(85度）——发酵（43度发酵）——冷却——接种——灌装——发酵——冷藏

近几年做搅拌型酸奶的多一些，比如安慕希等，搅拌型酸奶要稀一些，可以用吸管喝，比较受大众的欢迎，可以添加一些果粒，做不同口味的酸奶，酸奶含有丰富的营养物资，对人体健康比较好，口感比较巴氏奶要好，很好老人小孩比较喜欢喝，含有益生菌，钙等，对于肠胃消化功能比较好

****酸奶机，小型酸奶生产线,酸奶生产流水线,酸奶加工设备****有罐式和板式两种生产线，产量的不同而选择不同形式的，酸奶很受欢迎，酸奶的市场比较好，去逛超市就可以看到买酸奶的很多，以前走亲戚拿鲜奶的多，现在可以看到提酸奶的要多一些，在小区每栋楼里边有很多奶箱，一般家家户户都会给老人或者小孩定上酸奶，可见酸奶的认可度很高。