

# 液体澄清过滤机——适用于酒类、醋和酱油过滤除杂

## 膜技术应用于米醋、黄酒的优点介绍

### A、显著改善其非生物稳定性，延长瓶装产品存放周期

影响米醋、酱油及黄酒类产品产生沉淀的原因主要是其中含有的细菌等颗粒物和大分子的蛋白质、焦糖色在液体温度发生明显变化（加热、受冷）时，吸附、凝聚其中的糊精、多酚、糖类和其他中小分子物质，形成比较大的胶团，从而打破胶体溶液的稳定性，产生沉淀现象。膜过滤工艺提高其非生物稳定性的原理就是以合适的过滤孔径，直接滤去液体中影响其非生物稳定性的大分子蛋白质及焦糖色，也就是滤去产生沉淀胶团的凝聚核，使其成为均匀而稳定的溶胶体系——无论温度再如何发生变化，也不易产生沉淀。

采用 TOPOSUN 膜工艺技术过滤后的产品在货架期和储存过程中沉淀产生时间明显后延，即使较长的储运时间后有沉淀产生，其量也极微小和分散，不凝聚，不会影响产品在市场的销售和客户的挑剔。用户的体验就是，在瓶空滴净的时候也不会看到陈渣和黑片附着，这将提高用户对 X 产品的品质认可度。

### B、过程更简单、过滤效果更可靠

膜分离技术解决液体沉淀的方法，不仅能解决米醋、酱油和黄酒的冷混浊、后期沉淀夹渣问题，并且使得液体经膜过滤分离后，微生物数量控制在 50 个/毫升以下（膜分离除菌率可达 99.9% 以上），因此可以适当降低瓶装时的杀灭菌温度和时间，节约不少能源。而灌装车间洁净室的推广应用及无菌灌装技术或冷杀菌技术的进步，也使得膜技术的应用将会越来越有价值。相对于硅藻土

过滤，陶普森公司的膜过滤工艺和装备不仅精度高，过滤效果好，而且由于没有添加助滤剂，过滤性能稳定、可靠。

### TOPM00 系列设备参数说明：

#### 一、设备名称及型号：

TOPM/C-200 型 膜过滤机

#### 二、设备主要技术参数：

截留孔径：0.2 $\mu$ m 至 0.02 $\mu$ m

出液微生物指标：<10 个/毫升

适应 PH 值：1-14

适用液体温度：<75 $^{\circ}$ C

设备总功率：5~30Kw

操作压力<0.60Mpa

膜的使用寿命：3-5 年（或一定累积过滤量）

流量：150L 到 2500L/小时（20 $^{\circ}$ C 条件下，连续运行 5 小时内平均流量）

浓缩残液量：50~150L 左右

设计连续过滤时间：5~6 小时

过滤质量：出液澄澈透明，理化指标基本无影响

#### 三、设备具有的技术特点：

1、可适应高浊度、高粘稠度液体过滤，粗滤、精滤一次完成，不需要传统的棉饼、硅藻土过滤机作预过滤。

2、采用高强度，耐酸碱，抗氧化的无机陶瓷错流膜，能适应高强度的频繁反冲清洗和高浓度，长时间的化学清洗。

3、精密孔径截留，过滤质量优异，出液澄清晰度极高，除菌效果达到 99%—99.9%，同时过滤质量稳定，避免了硅藻土过滤的各种不稳定因素。

4、操作简便，分离性能稳定，使用费用低。

#### 四、设备主要运行参数：（略）

#### 五、设备的主要安装参数：

设备外型尺寸：长×宽×高 为 190cm×120cm×240cm

设备重量：350kg

进出料管口径： $\Phi$  76mm

进水管要求： $\Phi$  32mm

出料口扬程：约 2m



设备图片参考