



# 上海东华高压均质 机的使用方法



基本参数：


生产厂家：上海东华高压均质机厂

均质机型号：**GYB 60-6S**

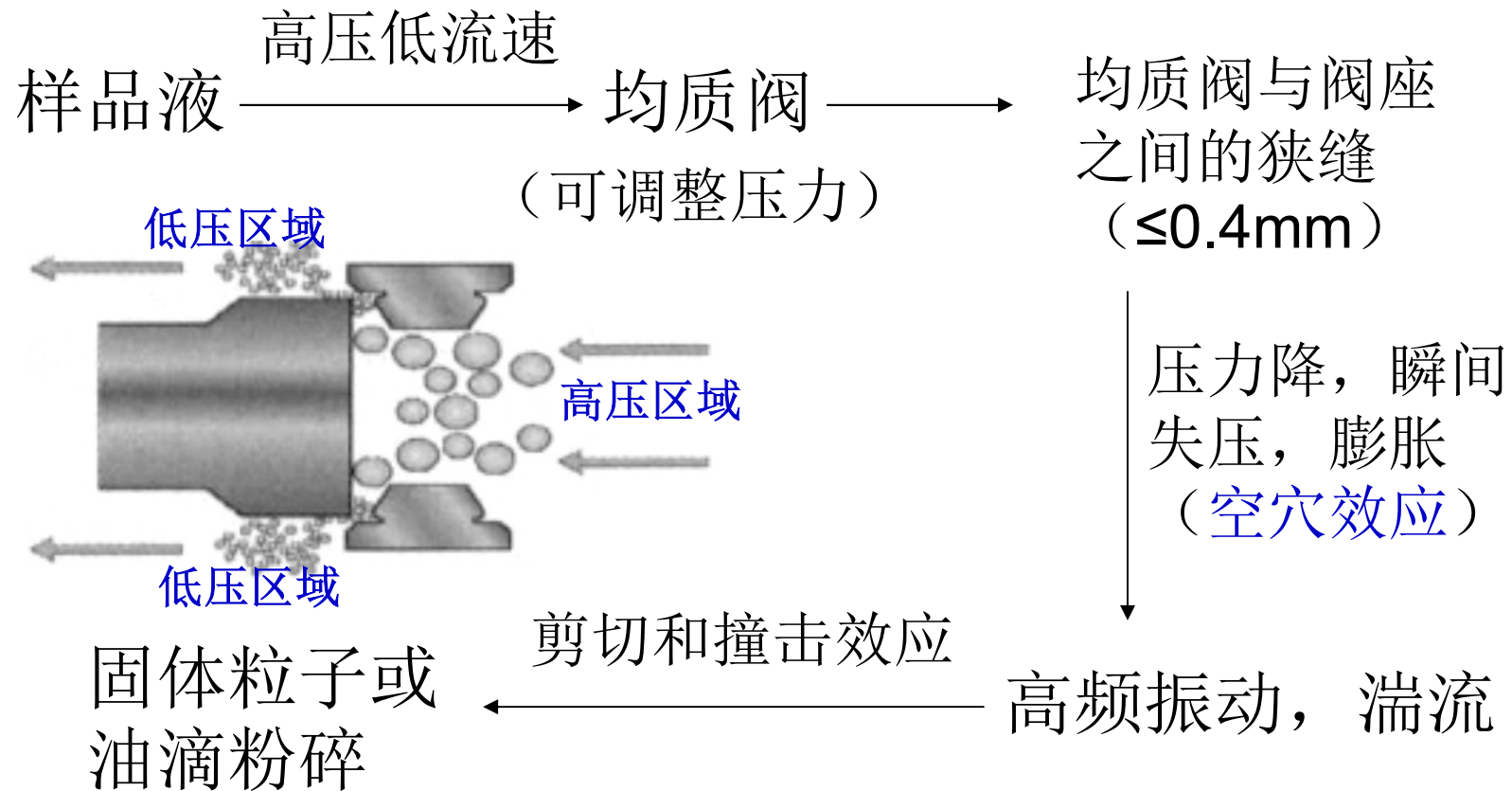
最高压力：**60 MPa**

流量：**60 L/h**

出厂编号：**20051004**

- 
- 高压均质机的工作原理及用途
  - 结构
  - 操作方法及注意事项

## ■ 高压均质机的原理如下：





## ■ 高压均质的优点

1. 获得高分散的稳定溶液，延长保质期，改善产品的外观和品质
2. 使料液中的颗粒显著细化，制品易于消化吸收，提高食用价值。
3. 进行油和水的混合，获得稳定的油包水型或水包油型乳化液
4. 对微生物细胞壁的粉碎，以提取它的内含物。

## ■ 均质机的应用：

奶制品：牛奶、酸奶、冰淇淋、奶油


饮料：果汁、浓缩果汁饮料、带果肉饮料

预制品：调味品、番茄酱

化工：油脂、树脂

制药：静脉注射用乳化剂、增稠剂

生物工程：细胞壁破碎。

- 
- 二级均质阀：给第一级高压提供提供一个合适的背压，集中第一级的能量；防止微粒的重新聚合

$P_{\text{二级均质阀}} = 10 \text{ MPa}$

- 最小处理量 200ml
- 最大压力 **60MPa**（不可超过！）

# 操作步骤

1. 检查进样筒内是否有水
2. 开机，关闭压力表阀
3. 检查出样口水流是否正常，压力表度数是否为0
4. 用50°C左右的热水冲洗
5. **加压**: 先顺时针方向缓慢旋转二级均质阀，使显示屏压力度数为**10 MPa**。再用同样方法调节一级均质阀到额定压力。
6. **关机**: 按照开机逆向先泄一级均质阀，后泄二级均质阀，然后用清洗液或水无压力旋转**10**分钟左右达到泵内清洗的目的。

# 注意事项

1. 调压时,当手感觉到已经受力时,须十分缓慢地加压
2. 均质过程中应注意压力波动,通过一级均质阀进行调整
3. 均质物料的温度以65 °C左右为宜,不宜超过85°C
4. 工作中**严禁**短料, **严禁**空气进入泵体
5. 物料中的空气含量应在2%以下
6. 设备运转过程中, **严禁**断冷却水。  
均质机高压产生热量,使内部温度升高,导致蛋白变性,乳化作用降低





## 检护

- 检查均质阀等易损件是否损坏。
- 阀有池漏或密封圈损坏会导致流量不足，应查明泄露原因，更换密封圈；料液汽化也会导致流量不足，应降低料液温度
- 均质阀泄露或阀门密封圈受损还会导致压力表读数波动较大
- 运行中随时注意是否有异常声音