



精密受控粉碎

芝磨食品机械（上海）有限公司

CHIMO Food Machinery (Shanghai) Co., Ltd.

上海市宝山区逸仙路3718号 C1-129

邮编:200940 电话: 13764290077





精密受控粉碎

芝磨食品机械（上海）有限公司

CHIMO Food Machinery (Shanghai) Co., Ltd.

上海市宝山区逸仙路3718号 C1-129

邮编:200940 电话: 13764290077

测试报告:	2019102301		
客户名称:	[] 食品有限公司		
测试产品:	红枣泥		
测试日期:	2019年10月23日		
测试要求:	使用 BULUKE 315 型高速研磨机, 以经过蒸煮和速冻的去核红枣为原料, 研磨细度约 80-150 目的红枣泥。		
测试产品:	红枣泥	红枣泥	红枣泥
测试原料:	蒸煮并速冻后的红枣	蒸煮过的红枣	测试 2 产生的枣泥混合 0.5 的水
设备设定:	测试 1	测试 2	测试 3
微切刀头:	158-1	200-1	212-1
切割动刀:	9 瓣式	9 瓣式	9 瓣式
主轴转速:	9000rpm	9000rpm	9000rpm
入料温度:	-12 °C	80 °C	
出料温度:	19 °C	60 °C	

本次测试一共做了三个样品, 分别为:

- 1、经过蒸煮的红枣, 冷却后进行速冻, 冰箱取出后直接进行测试, 原料温度约为-12°C, 通过 158-1 的微切刀头。
- 2、经过蒸煮的红枣, 蒸好后通过 200-1 的微切刀头 (进料温度 80°, 出料温度约 60°)。
- 3、将测试 2 得到的样品, 混合 0.5 倍的水搅拌均匀, 通过 212-1 的微切刀头。

测试总结:

红枣产品, 枣皮韧性较强, 果肉含糖量很高, 温度对生产的影响较大。

1、不加水的红枣泥, 测试情况如下:

- 1) 去核红枣经过高温蒸煮 15-30 分钟, 出锅后直接投料加工, 远比低温进料的测试效果好 (切磨的通过性较好, 枣泥黏性较低, 可连续稳定生产)。
- 2) 热原料加工时有助于提高产能, 也便于使用更高细度的刀头, 获得口感更细腻的产品。
- 3) 在使用 200-1 微切刀头后, 细度大概在 100 目左右, 口感细腻, 没有明显的颗粒感。

2、尝试进一步提高产品细度: 不加水的红枣原料通过 200-1 微切刀头处理后非常粘稠, 继续直接进料测试较为困难。所以我们混合 0.5 倍的水后进行充分的搅拌, 然后通过 212-1 的微切刀头, 最终得到的产品口感很细腻, 粘稠度较好, 枣皮颗粒很均匀, 产品细度大约为 130-140 目。

以上是大概的实验报告, 具体的测试照片请查看后续照片。如您有任何疑问或补充, 请随时电话联系。



精密受控粉碎

芝磨食品机械（上海）有限公司

CHIMO Food Machinery (Shanghai) Co., Ltd.

上海市宝山区逸仙路3718号 C1-129

邮编:200940 电话: 13764290077



品牌: 零下三十八度
产品名称: 新疆红枣 (免洗红枣)
产品类型: 低含水量制品

配料: 红枣
原料产地: 新疆
质量等级: 一级

净含量: 500g
执行标准: GB/T 26150
生产许可证号: SC11741018401754
食用方法: 打开即食、煲汤、泡茶
贮藏方法: 冷藏

保质期: 9个月
生产日期: 见打码处
产地: 河南 郑州

生产商: 新郑市豫新食品有限公司
生产地址: 新郑市孟庄镇北常口
委托商: 山西原味园食品有限公司
委托地址: 山西省运城市稷山县翟店园区4号
电话: 17634010008

生产日期2019/10/13

-38°C



营养成分表

项目	每100克 (g)	NRV%
能量	1220千焦 (kJ)	14%
蛋白质	4.9克 (g)	8%
脂肪	1.8克 (g)	3%
碳水化合物	64.0克 (g)	21%
钠	188毫克 (mg)	4%

市场购买干制红枣原料 (情况)



精密受控粉碎

芝磨食品机械（上海）有限公司

CHIMO Food Machinery (Shanghai) Co., Ltd.

上海市宝山区逸仙路3718号 C1-129

邮编:200940 电话: 13764290077



干制去核红枣蒸煮15分钟



精密受控粉碎

芝磨食品机械（上海）有限公司

CHIMO Food Machinery (Shanghai) Co., Ltd.

上海市宝山区逸仙路3718号 C1-129

邮编:200940 电话: 13764290077



红枣泥测试-1

急冻至-18°



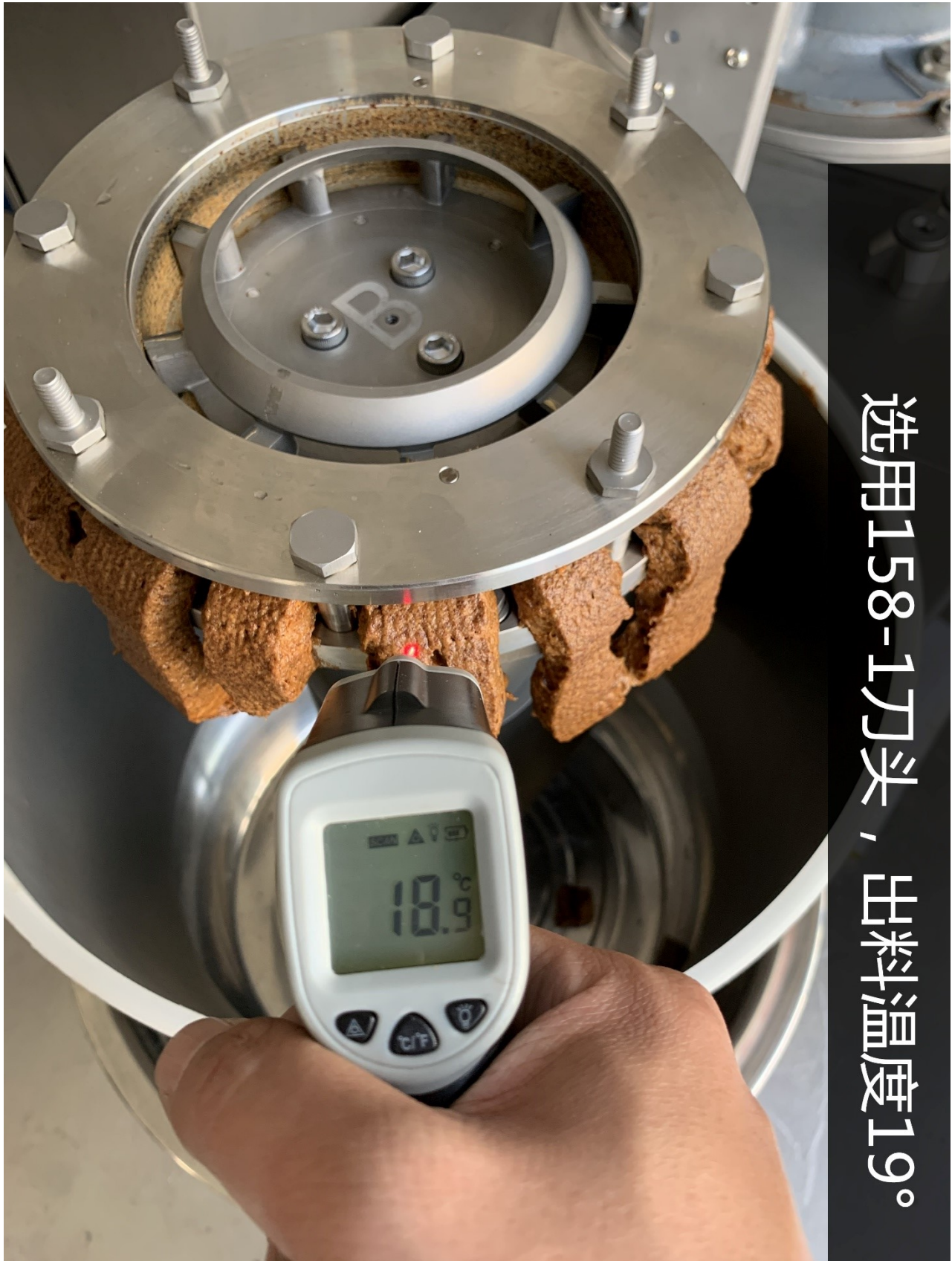
精密受控粉碎

芝磨食品机械（上海）有限公司

CHIMO Food Machinery (Shanghai) Co., Ltd.

上海市宝山区逸仙路3718号 C1-129

邮编:200940 电话: 13764290077



选用158-1刀头，出料温度19°



精密受控粉碎

芝磨食品机械（上海）有限公司

CHIMO Food Machinery (Shanghai) Co., Ltd.

上海市宝山区逸仙路3718号 C1-129

邮编:200940 电话: 13764290077

仍有较明显枣皮颗粒





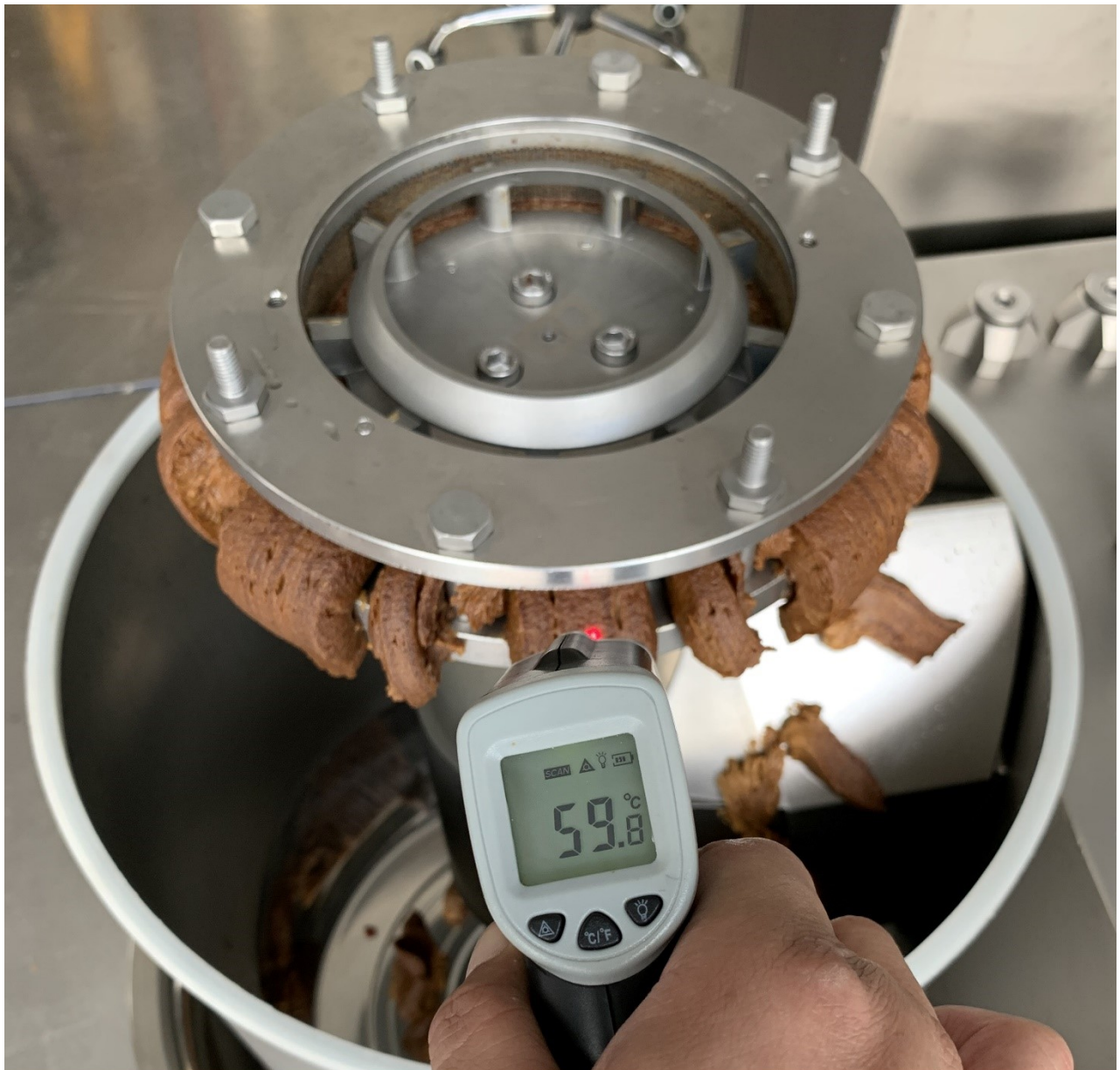
精密受控粉碎

芝磨食品机械（上海）有限公司

CHIMO Food Machinery (Shanghai) Co., Ltd.

上海市宝山区逸仙路3718号 C1-129

邮编:200940 电话: 13764290077



红枣泥测试-2

将蒸煮15分钟后红枣原料直接进料
过200-1微切刀头总成
进料温度80° 出料温度60°



精密受控粉碎

芝磨食品机械（上海）有限公司

CHIMO Food Machinery (Shanghai) Co., Ltd.

上海市宝山区逸仙路3718号 C1-129

邮编:200940 电话: 13764290077



红枣泥测试-3

将粗磨过的枣泥加0.5倍水后，充分搅拌



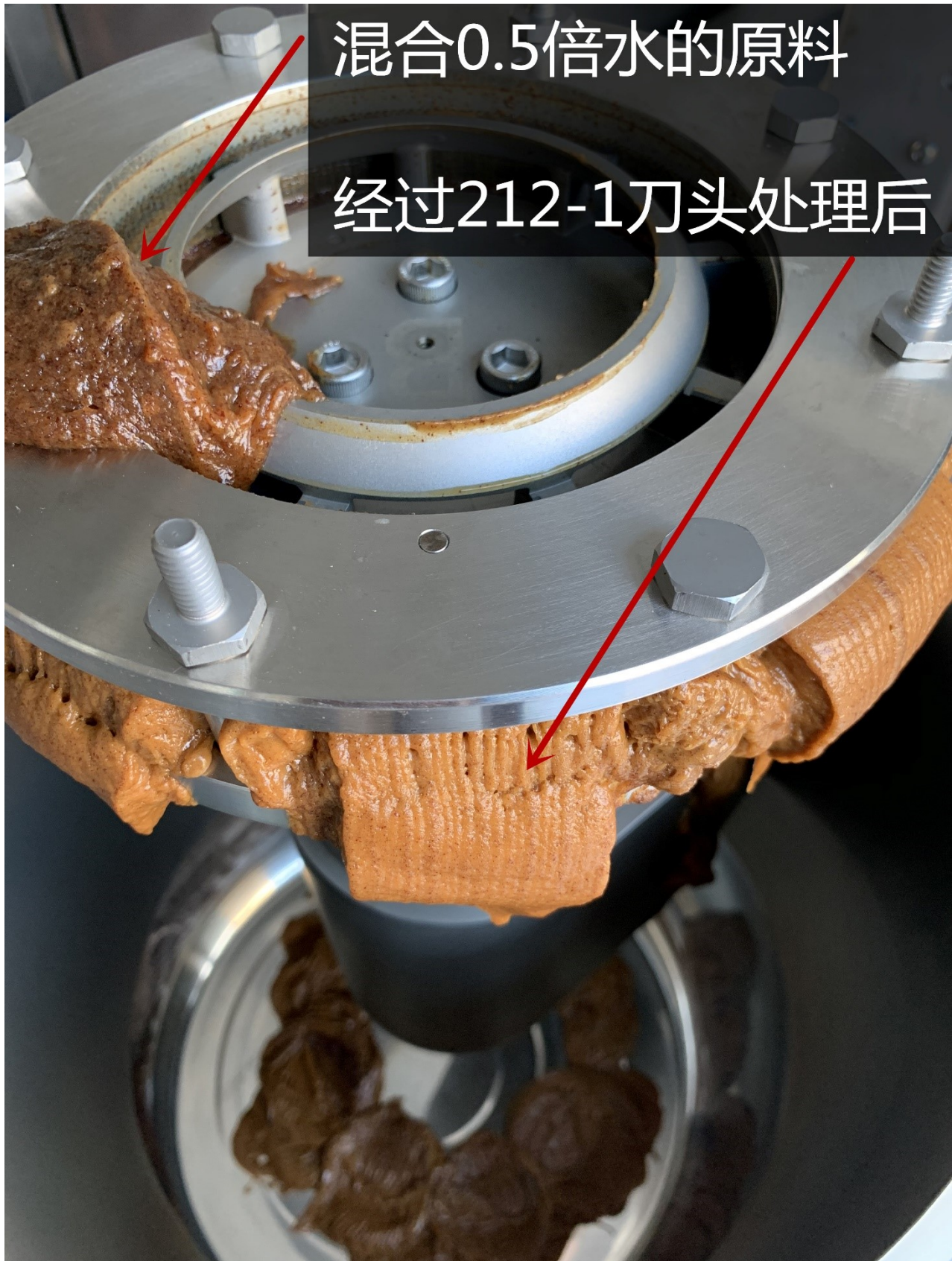
精密受控粉碎

芝磨食品机械（上海）有限公司

CHIMO Food Machinery (Shanghai) Co., Ltd.

上海市宝山区逸仙路3718号 C1-129

邮编:200940 电话: 13764290077





精密受控粉碎

芝磨食品机械（上海）有限公司

CHIMO Food Machinery (Shanghai) Co., Ltd.

上海市宝山区逸仙路3718号 C1-129

邮编:200940 电话: 13764290077

红枣泥测试2（无加水）
红枣热原料直接过200-1刀头



红枣泥测试3（混合0.5倍水）
过212-1微切刀头



精密受控粉碎

芝磨食品机械（上海）有限公司

CHIMO Food Machinery (Shanghai) Co., Ltd.

上海市宝山区逸仙路3718号 C1-129

邮编:200940 电话: 13764290077

红枣泥测试-3 细度刮板测试，细度在140目左右

