

QB

中华人民共和国行业标准

乳 品 机 械

(4)

1993—01—15
1993—07—29 发布

1993—09—01
1994—03—01 实施

中华人民共和国轻工业部 发布

目 次

QB 1673—92	乳品机械均质机和柱塞泵卫生要求	(1)
QB 1674—92	离心式和转子式乳与乳制品泵的卫生要求	(5)
QB/T 1675—92	RHF型系列乳用换向阀	(8)
QB/T 1676—92	手动脂肪测定仪	(15)
QB/T 1677—92	真空吸奶罐	(22)
QB 1823—93	乳品机械型号编制方法	(26)
QB/T 1824—93	盘管间歇式蒸发器	(35)
QB/T 1825—93	双套盘管超高温灭菌机	(40)
QB/T 1826—93	离心式卫生泵	(48)
QB/T 1827—93	自动回转式塑杯灌装机	(53)
QB/T 1828—93	贮乳罐	(57)
QB/T 1829—93	单效外循环列管式真空蒸发器	(62)

双套盘管超高温灭菌机

1 主题内容与适用范围

本标准规定了双套盘管超高温灭菌机的术语、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于乳与乳制品及低粘度流体食品灭菌用的双套盘管超高温灭菌机（以下简称灭菌机）。

2 引用标准

- GB 150 钢制压力容器
- GB 12073 乳品设备安全卫生
- GB 3323 钢熔化焊对接接头射线照相和质量分级
- GB 191 包装储运图示标志
- GB 6388 运输包装收发货标志
- QB 1823 乳品机械型号编制方法
- QB/T 1826 离心式卫生泵
- QB 842.8 轻工机械衡器通用技术条件 包装
- ZBJ 50004 金属切削机床噪声声压级的测定
- JB 8 产品标牌

3 术语

- 3.1 双套盘管：两根不同直径的管子，套入后加工成同心度一致的盘管结构。
- 3.2 超高温：指牛乳灭菌的一种工艺，温度标准是135~150℃；时间标准是2~8s。
- 3.3 杀菌：完全杀灭病原菌，并以抑制其它微生物之发育而不损坏牛乳之风味和营养价值。
- 3.4 灭菌：经加热处理后牛乳完全不含细菌或活孢子。
- 3.5 杀菌效率：是以杀菌前后孢子数比的对数值来表示。SE值用来评价超高温杀菌效果。

$$SE = Lg \frac{\text{起始孢子数}}{\text{最终孢子数}}$$

式中：SE——灭菌效率；

起始孢子数——个/ml；

最终孢子数——个/ml。

- 3.6 单泵：整机中只安装一台泵。
- 3.7 双泵：整机中需安装两台泵。
- 3.8 加长管：增加冷却段盘管的长度。