

发酵罐的安全使用

一、介绍

发酵罐是用于将乳制品和酒类进行发酵处理的一种罐子,也是用于培养微生物或细胞的封闭容器或生物反应装置。发酵罐采用了无菌系统,防止产品被空气中微生物的污染,保证产品的保质期和味道的纯正。发酵罐体内安装了无菌呼吸气孔或者无菌正压发酵系统,让您存放的产品在罐子中呼吸、发酵。罐体上设有米洛板或迷宫式夹套,可通入加热或冷却介质来进行循环加热或冷却。 发酵罐广泛应用于乳制品、饮料生物工程、制药、精细化工等行业,乳制品和酒类进行发酵处理罐体与上下填充头(或锥形)均采用旋压 R 角加工,罐内壁经镜面抛光处理,无卫生死角,罐体设有夹层、保温层、可加热、冷却、保温。而全封闭设计确保物料始终处一无污染的状态下混合、发酵,设备配备空气呼吸孔,CIP 清洗喷头,人孔等装置。 发酵罐一般分类方式有 3 种,按微生物星辰代谢,按发酵罐设备的特点和按发酵罐的容积

二、用途

乳制品、酒类发酵过程是一个无菌、无污染的过程,发酵罐采用了无菌系统,避免和防止了空气中微生物的污染,大大延长了产品的保质期和产品的纯正。

广泛应用于乳制品、饮料、生物工程、制药、精细化工等行业,罐体设有夹层、保温层、可加热、冷却、保温。

三、维护保养注意事项

1. 如进气管漏气,出水管漏水,当接头旋紧仍然泄漏时,应及时更换接头和卡箍
2. 压力表与安全阀应定期检查,如有故障要及时调换或修理
3. 清洗发酵罐时,用软毛刷进行刷洗,不要用硬器刮擦,以免损伤发酵罐表面
4. 配套仪表应每年校验一次,以确保正常使用

5. 电器、仪表、传感器等电气设备严禁直接与水、汽接触，防止受潮
6. 设备停止使用时，应及时清洗干净，排尽发酵罐及各种管道中的余水；松开发酵罐罐盖及螺丝，防止密封圈变形，若变形需及时进行更换

四、发酵罐的使用注意事项

1. 罐体灭菌前务必检查其中液面高度，要求所有的电极都没于液面以下
2. 打开发酵罐电源前务必检查冷却水是否已打开，温度探头是否已插入槽中，否则会容易烧坏电路
3. 发酵过程中一定要保持工作台的清洁，用过的培养瓶及其他物品及时清理，溅出的酸碱液或水应立即擦干
4. 罐体安装，拆卸和灭菌时要特备小心 pH 电极和罐体的易损且昂贵的部件



INFORS Labfors 5 台式发酵罐



INFORS Minifors 实验室台式标准发酵罐



INFORS Labfors Lux 平板 LED 光照发酵罐