



【知识点 2-3-3】原料乳的冷却

目的和意义：

刚挤下的乳，温度约在 36℃左右，是微生物繁殖最适宜的温度，如果不及时冷却，则侵入乳中的微生物大量繁殖，酸度迅速增高，不仅降低乳的质量，甚至使乳凝固变质。所以挤出后的乳应迅速进行冷却至 4℃左右，并且一直保持这一温度直至送到乳品厂，以抑制乳中微生物的繁殖，保持乳的新鲜度，是获得优质原料乳的必要条件。

冷却方法：

- ① 水池冷却法 ② 冷排冷却法 ③ 浸没式冷却法④ 片式预冷法

