

ABC 주스 (사과,비트 당근) 제조 공정



01

ABC주스는 Apple 사과, Beet 비트, Carrot 당근을 곱게 갈아 만드는 주스로 식이섬유가 풍부하고 각종 영양성분이 많아 항암효과와 혈당저하, 해독작용을 도와주는 주스로 알려져 있습니다. 따라서 건강에 관심이 많은 고객들의 NEEDS에 발맞추기 위해 많은 식품 업체에서 ABC주스의 고품질 대량생산에 관한 문의가 이어지고 있습니다.

일반적인 공정

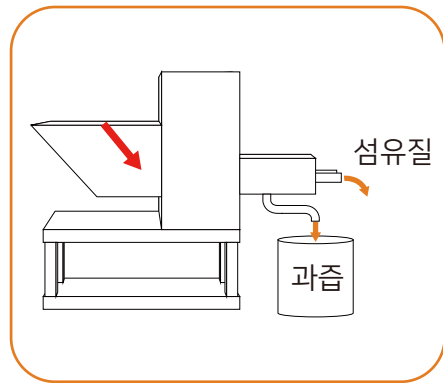
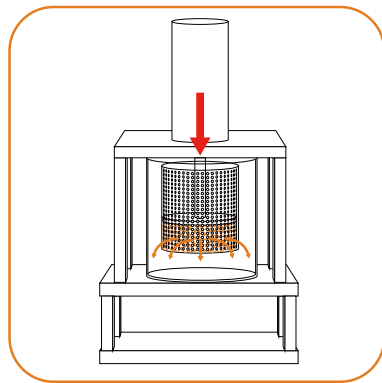
- 1) 사과, 비트,당근 등의 재료를 다이스(깍둑썰기)나 채를 썰어 준비합니다.
- 2) 착즙기, 두유기, 밀링 장비 등 분쇄 공정을 통해 재료를 분쇄합니다.
- 3) 착즙기의 경우 섬유질과 과즙이 분리되어 생산 되며, 두유기나 밀링장비는 부드러운 식감을 위해 필터링을 거쳐 포장됩니다.

적용가능 공정 *주스제조 *과일퓨레 제조 *건강식 제조 *이유식 제조

02

기존 공정의 문제점

- 1) 기본적으로 ABC 주스는 풍부한 섬유질이 살아있어야 그 효능이 극대화 됩니다. 하지만 야채나 과일의 섬유질은 곱게 갈리지 않으면, 좋지 않은 식감을 주며, 층분리를 일으켜 유통이나 보관시 제품의 완성도를 떨어뜨리는 경우가 있습니다.
- 2) ABC 주스나 기타 과즙의 제조시에는 착즙기를 많이 사용하시는데 착즙기는 대부분 섬유질과 과즙이 따로 배출되어 섬유질은 제외한 과즙만 제품화 하는 경우가 많습니다. 이 경우 식감은 부드럽지만 과채주스 본연의 효과를 100% 담아내지는 못합니다.
- 3) 일부 두유기나 고가의 장비인 밀링장비(콜로이드 밀 등)을 사용하시는 경우도 있는데. 이때도 과육의 고른 분쇄가 힘들기 때문에 식감개선이나 유통중 층분리 방지를 위해 필터링을 거치는 경우가 있어 생산 효율을 저하 시킵니다.



이런 까다로운 공정도 MIXENMILL을 만나면 혁신적인 개선이 가능합니다. 아래 버튼을 클릭 하셔서 더 많은 SOLUTION을 받아보시기 바랍니다.

공정개선에 대한 SOLUTION 보기

