

### 끓은 밀가루(전분) 반죽 제조과정



## 01 ▶ 끓은 반죽이 쓰이는 식품 종류

냉동 튀김류(탕수육, 간풍기, 치킨, 등), 와플, 봉어빵, 전, 부침 류, 김치 대량생산(폴 생산), 과자, 소스류

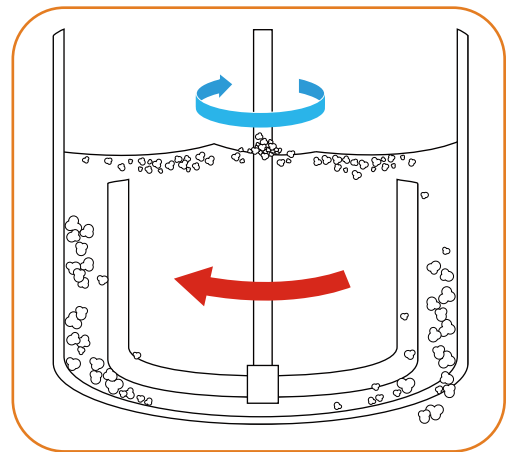
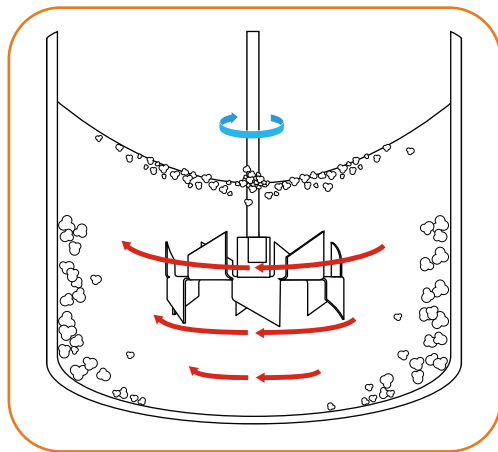
### ▶ 일반적인 끓은 반죽 제조 공정

- 1) 튀김이나 제과 공정에서 고른 밀가루 반죽의 품질은 최종 생산품의 품질에 많은 영향을 미칩니다.
- 2) 소량생산에서는 손으로 직접 짓거나 소형 믹서를 사용하여 생산합니다.
- 3) 기존 대량 생산 공정에서는 대부분 DISSOLVER, 혹은 ANCHOR MIXER 등을 이용하여 물과 밀가루 혹은 전분을 교반합니다.
- 4) 일부 식품 회사에서는 밀가루 반죽기(덩어리 반죽용)에 물과 밀가루 또는 전분을 풀어 오랜시간 가동하기도 합니다.

## 02 기존 공정의 문제점

일단 밀가루나 전분은 분산을 위해 탱크에 투입시 먼지가 많이 날려 작업 환경이 오염되는 등의 어려움이 있으며, 물에 투입되면 작은 덩어리로 엉기는 물성이있습니다. 이렇게 뭉친 덩어리들은 DISSOLVER, 혹은 ANCHOR MIXER 처럼 단순히 저어주는 형태의 믹서로는 생산 시간이 오래 걸리고, 완벽하게 분산 하기가 어렵습니다.

만약 이렇게 뭉쳐진 덩어리들이 남아있으면 최종 제품의 식감과 품질에 악영향을 미치게 됩니다. 또한 소량으로 생산하시다가 생산량이 늘어 완벽한 생산방법에 대한 고민을 하시는 분들도 많으십니다.



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

공정개선에 대한 SOLUTION 보기

