

### 사골육수 유화 공정



# 01

사골(四骨)은 원래 소의 네 다리 뼈를 말하며 오랜시간 끓여 국물을 우려내고, 우려낸 국물은 곰국으로 쓰이거나, 각종 국의 육수 등 밑국물을 낼 때에 씁니다. 사골 국물은 맛도 좋을뿐 아니라 영양분도 풍부하고 용도도 다양해서 최근엔 많은 업체에서 다양하고 간편한 형태의 사골국물 제품이 출시하여 대중적인 인기를 끌고 있습니다.

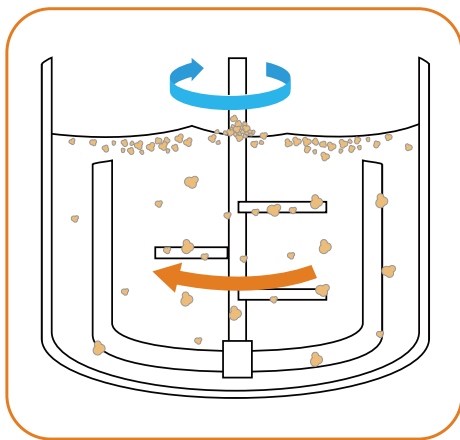
#### 일반적인 사골유화 공정

- 1) 일반적으로 오랜시간 끓여 완성된 사골 육수는 유수분리기를 거쳐 대부분의 지방과 불순물을 제거 합니다.
- 2) 소금 등 조미료를 첨가하고, 육수에 남아있는 약간의 지방성분을 고압균질기 등을 통하여 유화합니다. (고소한 풍미와 썩얀 색상 증대)
- 3) 농축액 제조시에는 지방을 분리하지 않고 유화기를 가동하며 끓여 농도를 높이는 경우도 있습니다.

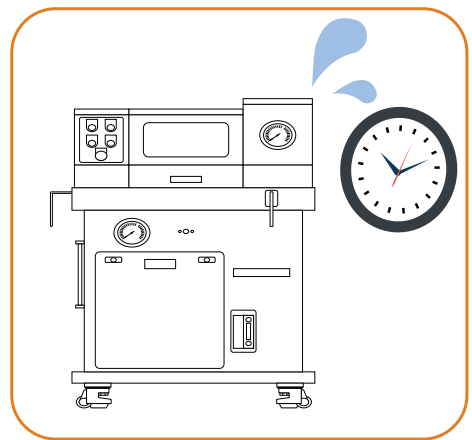
# 02

#### 기존 공정의 문제점

- 1) 사골육수의 유화에 일반적으로 사용하시는 장비는 탱크나 가압탱크에 적용하여 사용하는 앵카믹서 (ANCHOR MIXER)나 플레네터리 믹서(PLANETARY MIXER)가 있습니다. 하지만 이 장비들은 대부분 유화에 많은 시간이 걸리며, 고르고 품질좋은 유화를 기대하기 힘들다는 단점이 있습니다.
- 2) 다른경우 유화 공정에 고압균질기(MDF 등)를 사용하시는 업체도 있는데, 고압 균질기는 생산량에 한계가 있어 생산 효율이 떨어지고, 노즐이 막히는 고장이 잦아 불편이 많습니다.



<앵카믹서 ANCHOR MIXER>



<고압균질기>

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

공정개선에 대한 SOLUTION 보기

