

### 콩국수, 두부, 두유용 콩국물

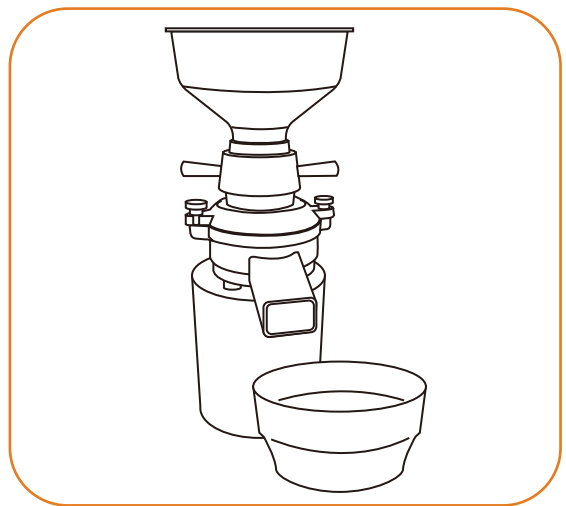
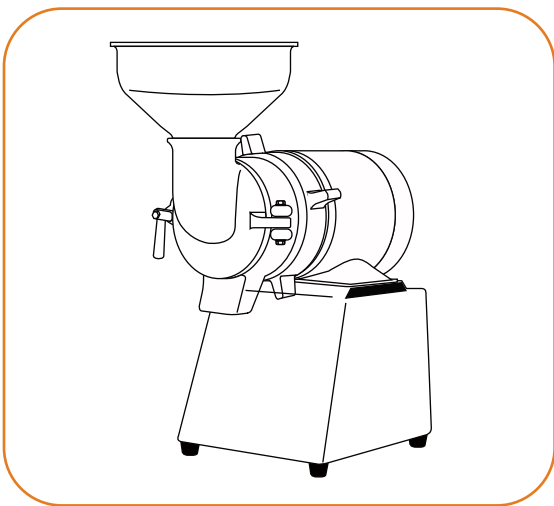


## 01 일반적인 공정

- 1) 메주콩(백태)를 30분 정도 삶습니다.
- 2) 식감을 높이기 위해 필요에 따라 콩껍질을 골라 냅니다.
- 3) 분쇄기에 넣어 갈아냅니다.

## 02 기존 공정의 문제점

- 1) 기존공정에서는 많은 분들이 흔히 말하는 멧돌, 멧돌 타입의 두유기를 많이 사용하고 계십니다.
- 2) 껍질을 일일이 골라내지 않은 삶은 콩은 멧돌이나 멧돌 타입의 두유기로 갈았을때 깔깔까끌한 식감이 남아 있습니다. 그리고 충분한 균질화가 이루어지지 않은 재료는 빠른 층분리가 이루어져 제품적용 시 혼합 과정을 한번 더 거쳐야 합니다.
- 3) 멧돌이나 두유기의 경우 돌이나 금속의 강하고 거친 면들의 마찰에 의해 콩을 분쇄하는 방법으로, 간혹 분쇄날이 함께 갈려 이물질이 검출되어 식품위생에 문제가 되는 경우도 있습니다.
- 4) 기존 공정들은 좀더 고운 분쇄 결과를 얻기 위하여 분쇄 공정을 반복하는 수작업이 동반되어 시간대비 결과물의 양이 적고, 식감의 개선을 위해 분쇄전 콩의 껍질을 골라낼 경우 시간이 더 오래 걸리고 효율성이 떨어지게 됩니다.



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

공정개선에 대한 SOLUTION 보기

