

치즈가공(유화) 공정



01

▶ 가공치즈가 쓰이는 식품 종류

크림치즈, 스프레드치즈, 치즈소스(디핑소스), 치즈스틱 용 치즈, 치즈볼 용 치즈 등

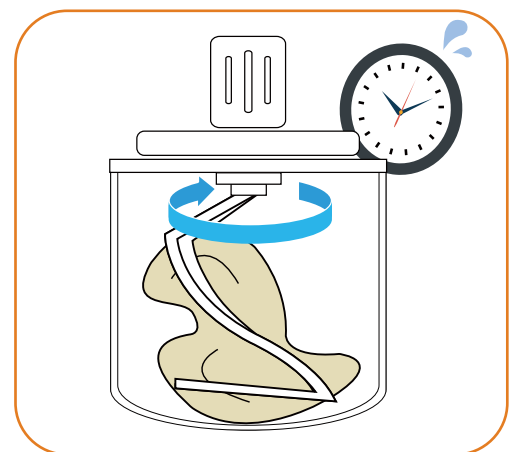
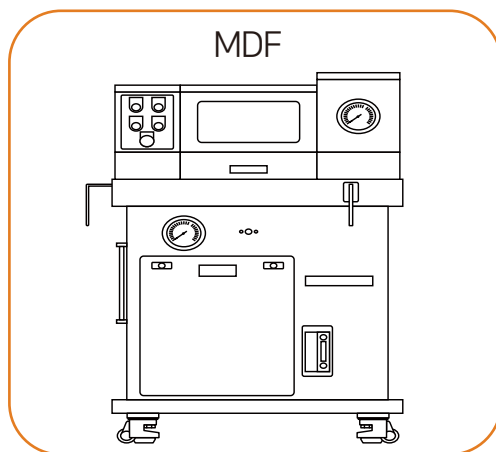
▶ 일반적인 치즈 유화 공정

- 1) 음식의 종류가 다양해 집에 따라 치즈도 슬라이스 모양을 벗어나 다양한 종류와 다양한 형태로 진화 하였습니다. 요즘은 치즈의 가공공정을 통해 서로 다른 종류의 치즈를 섞어서 더 풍부한 맛을 내거나, 믹서를 통해 유화하여 식감을 더 부드럽게 만들기도 하고, 형태를 다르게 바꿔 짜먹거나 발라먹는 형태로 가공하기도 합니다.
- 2) 하지만 치즈는 종류에 따라 물성이 다르고 기본적으로 점도가 높은 재료들이 많아 가공이 쉽지는 않습니다. 많은 업체에서는 고압분산기를 사용하여 치즈를 가공하시거나, 반죽기나 교반기를 사용하여 치즈를 가공하고 있습니다.

02

기존 공정의 문제점

- 1) 고압분산기는 정밀한 분산이나 유화를 할 수 있다는 장점이 있지만 한번에 생산되는 양이 많지 않아 대량 생산에 효율적이지가 않고, 좁은 입자가 노즐을 막게되면서 고장이 자주 발생한다는 단점이 있습니다.
- 2) 반죽기나 교반기는 생산량이 좀더 많지만, 식감을 개선하거나 여러 종류의 치즈를 섞어 균질한 혼합을 하기 위해서는 많은 시간이 필요합니다. 따라서 시간과 비용, 품질 측면에서 효율성이 떨어집니다.



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

공정개선에 대한 SOLUTION 보기

