

가공 초콜릿 제조과정



01 가공 초콜릿제조

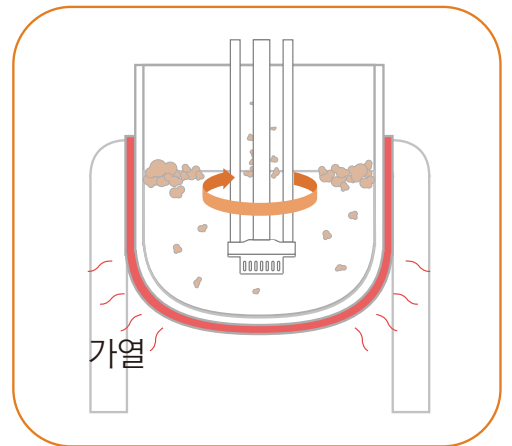
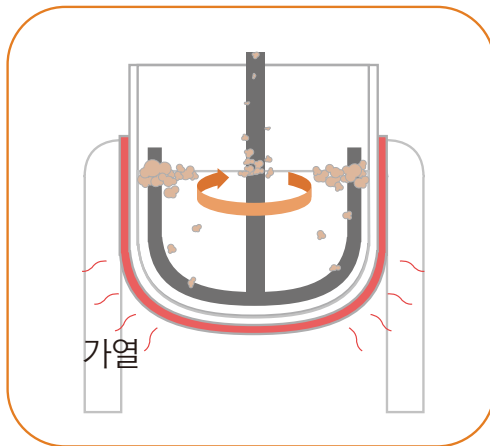
초콜릿은 카카오파우더와 탈지분유(우유), 오일 등을 잘 섞어 제조하는 공정이 대부분입니다. 요즘 초콜릿은 우리가 흔히 알고있는 네모난 모양의 초콜릿의 틀을 벗어나서, 떠먹는 초콜릿, 얼려먹는 초콜릿, 발라먹는 초콜릿 등 맛과 형태가 다양해 지고 있습니다. 이런 가공초콜릿의 제조 공정에서는 다양한 재료의 믹싱수준과, 균질화정도, 분산정도가 초콜릿의 맛과 식감을 좌우한다는 것은 변치 않는 사실입니다. 특히 카카오 파우더나, 탈지분유 파우더 등의 파우더의 투입비중이 높은 초콜릿 제조공정에서 뽁뽁한 재료를 빠르고 균질하게 섞어주는 방법은 생산관계자 분들의 공통된 고민거리일 것입니다.

적용가능 공정

- *일반 가공 초콜릿 제조
- *제과, 제빵용 초콜릿
- *아이스크림용 초콜릿
- *초콜릿 스프레드
- *초콜릿 시럽
- *기타 초콜릿 가공식품

02 기존 공정의 문제점

가공 초콜릿은 기본적으로 코코넛 오일 등의 오일과 카카오파우더, 탈지분유 파우더 등이 기본적으로 사용 됩니다. 하지만 파우더의 함량이 많게는 50%까지 되는 경우가 있어 원료가 뽁뽁해지고, 투입된 파우더들이 액상에 고르게 섞이지 않고, 덩어리지는 현상이 있어 교반에 시간이 오래 걸립니다. 따라서 오일의 점도를 낮추고 파우더의 용해를 원활히 하기위해 가열공정을 추가로 진행하지만, 좋은 품질을 위해서는 일반 교반기나, 호모믹서로는 여전히 많은 시간이 걸리는 것이 사실입니다.



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

공정개선에 대한 SOLUTION 보기

