

### 달걀 유화, 혼합 (설탕) 공정



# 01

#### ▶ 유화된 달걀이 쓰이는 식품 종류

제과(쿠키, 비스킷, 파이, 머랭 등) 제빵,(카스테라, 식빵, 케이크 등) 크림제조, 냉동식품 튀김옷, 각종 즉석 식품류

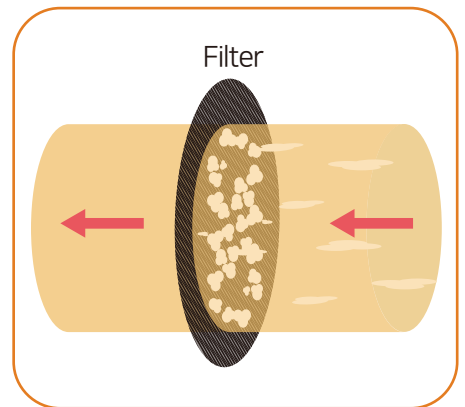
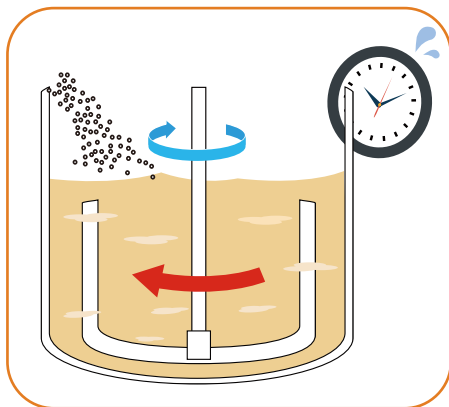
#### ▶ 일반적인 달걀 유화 공정

- 1) 제과나 제빵 공정에서 고른 달걀의 유화와 첨가물의 용해 품질은 최종 생산품의 품질에 많은 영향을 미칩니다.
- 2) 소량생산에서는 거품기로 직접 젓거나 소형 믹서를 사용하여 간단히 생산할 수 있으나, 대량 생산 공정에서는 DISSOLVER, 혹은 ANCHOR MIXER 같은 대형 믹싱장비를 사용하여 달걀과 설탕 등의 첨가물을 혼합 합니다.
- 3) 미처 유화되지 못한 달걀의 알끈(단백질 덩어리)나 기타 불순물을 제거하기 위한 필터링을 거쳐 생산에 적용합니다.

# 02

### 기존 공정의 문제점

달걀은 소량 생산시에 점도도 낮고 설탕이나 소금 등의 첨가물을 섞는 공정도 어렵지는 않지만, 대량 생산시에는 까다로운 점이 많아 집니다. 특히 '알끈'의 분쇄가 그렇습니다. 달걀에는 노른자와 흰자 외에 '알끈'이라는 투명한 단백질 덩어리가 있는데, 라이소자임과 시알산이라는 면역과, 항균, 항암 효과가 뛰어난 성분이 들어 있어 영양가가 높은 부분 입니다. 하지만 이 알끈은 대량 생산 시 DISSOLVER 등 교반기의 힘으로도 잘 풀어지지 않고 잔류하거나 첨가물들과 함께 엉기는 경우가 있습니다. 이렇게 결과물에 잔류한 알끈들은 최종 제품의 식감과 품질에 악영향을 미치기 때문에, 대부분 필터로 걸러내는 작업을 진행하게 됩니다. 따라서 영양성분도 줄고 시간이 많이 들게되며,자연스럽게 생산 효율성이 떨어집니다.



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

공정개선에 대한 SOLUTION 보기

