

### 잔탄검 파우더 용해



## 01 잔탄검 파우더

잔탄검(Xanthangum)은 점증제의 일종으로 식품의 점착성 및 점도를 증가시키고 유화 안정성을 증진하며 식품의 물성 및 촉감을 향상시키기 위한 식품 첨가물입니다. 잔탄검은 식품에서 주로 안정제, 증점제, 결합제, 유화제, 고결제, 발포제 등으로 사용되는 것이 대부분이며, 특히 요즘 많은 관심을 받고 있는 저칼로리 식품의 점증제로 많이 사용되고 있습니다. 특히 잔탄검은 100℃ 이상 가열에도 점도가 떨어지지 않고, 내효소성, 내염성, 내산성이 뛰어나 각종 식품에 많이 사용됩니다.

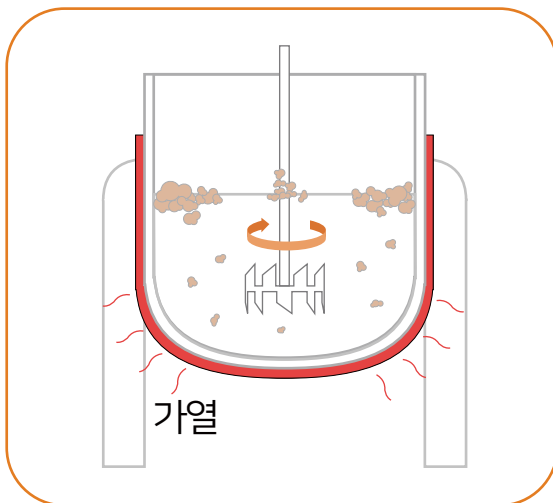
#### 적용가능 산업

- \*드레싱, 마요네즈 등의 소스류
- \*절임이나 젓갈류 (내효소성, 내염성, 내산성)
- \*통조림, 레토르트 식품(100이상 가열에도 점도 저하 없음)
- \*냉동식품, 제과 제품

## 02 기존 공정의 문제점

잔탄검 파우더는 액상에 투입하면 액상 안과 표면에서 엉기는 현상 때문에 고르고 미세하게 용해하기가 쉽지 않습니다. 그리고 이런 엉기는 현상을 해결하기 위해서는 가온공정이 필수였고, 더 오랜시간 교반작업을 해야 했습니다.

또한 경우에 따라 탱크에 파우더 투입시 비산먼지가 많이 발생하여, 작업환경이 오염될 수 있습니다. 이를 해결하기 위해서 파우더 이송펌프를 사용하시기도 하는데, 이송펌프 자체는 용해 능력이 떨어지므로이에 대한 해결책을 찾으시는 분들이 많습니다.



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

공정개선에 대한 SOLUTION 보기

