

젤리, 스틱젤리 MIXING 공정



01 일반적인 공정

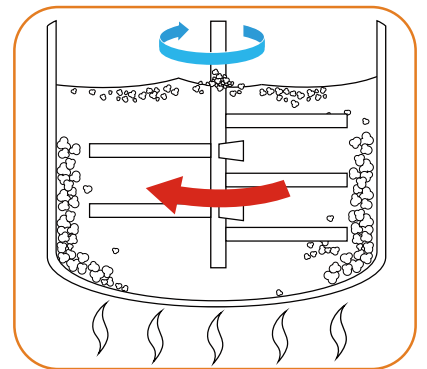
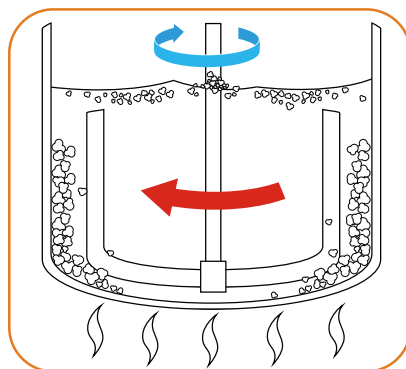
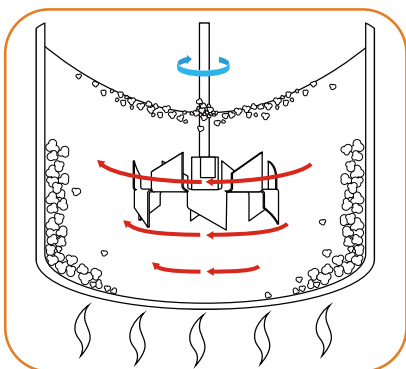
- 1) 탱크에서 기본 액상(물, 과일 농축액 등)을 가열합니다.(60~80℃)
(한천가루 사용 시 90~100℃)
- 2) 검믹스, 젤라틴, 한천가루 등의 점증제와 기타 첨가물을 투입합니다.
- 3) 믹서를 이용하여 믹싱 후 성형 및 코팅, 포장을 진행합니다.

적용가능 공정

간식용 젤리	*구미젤리류 *컵젤리 류 *스티젤리 류 *곤약젤리 류 *워터젤리류	스티젤리	*콜라겐스티젤리 *단백질스티젤리 *어린이 성장촉진스티젤리 *비타민스티젤리 *유산균스티젤리
---------------	--	-------------	---

02 기존 공정의 문제점

- 1) 기존에는 많은 분들이 DISSOLVER, 혹은 ANCHOR MIXER 등 저속으로 점증제를 용해해주는 장비를 많이 사용하고 계십니다.
- 2) 기존 저속 MIXER 들은 만족스러운 용해 결과를 얻기 위해서 점증제의 양과 생산량에 따라 수 시간이 걸릴 수 있어 생산 효율이 떨어지며, 공정시간 단축을 위해 별도의 가열이 필요했습니다.
- 3) 또한 파우더 투입시 비산먼지가 많이 발생하고, 이 때문에 작업환경이 오염될 수 있으며, 작업자에게도 불편한 점이 많았습니다.
- 4) 저속 교반기의 경우 재료의 분산이나 공정중에 뭉치거나 엉긴 점증제 파우더를 완벽하게 분산하기 힘들어 별도의 필터를 설치하거나, 가동시간을 늘릴 수 밖에 없었습니다.



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

공정개선에 대한 SOLUTION 보기

