

마요네즈 제조과정



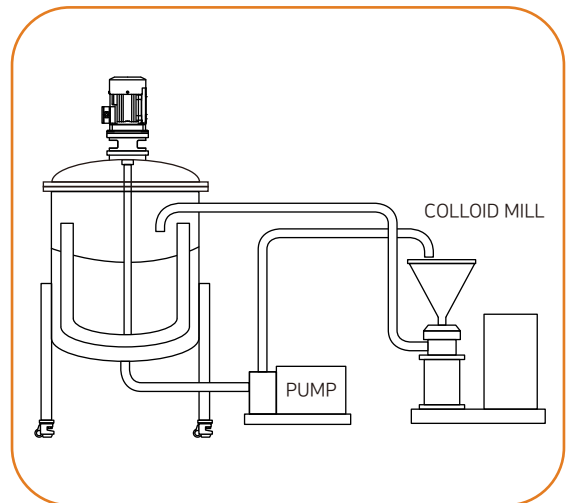
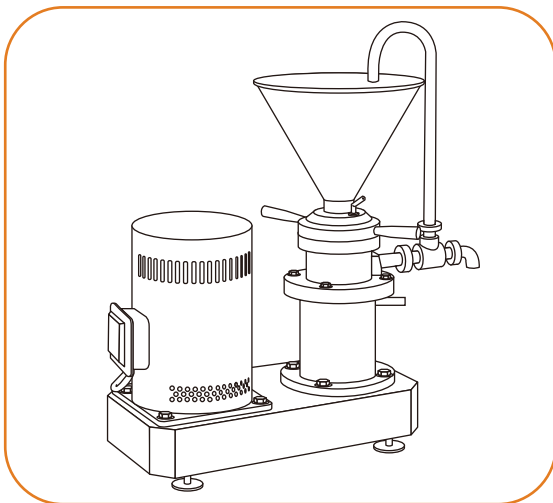
01 마요네즈 제조

마요네즈는 계란노른자, 식초, 조미료, 향신료, 점증제 등을 믹서기에 넣고, 수분간 교반한 다음 계속 교반하면서 서서히 식용유를 첨가하면서 유화를 시키는 것이 기본적인 공정입니다. 보통 소량 제조시에는 유화 안정성을 높이기 위해 식용유를 넣고 일정시간 동안 교반하고 일정시간동안 쉬는 방법을 쓰거나, 식용유를 아주 천천히 투입하며 안정성을 높이는 방법을 사용합니다.

그러나 대량으로 제조할 때는 시간이 너무 오래걸리기 때문에 일반 교반기를 통하여 재료들의 예비 유화를 하고 콜로이드밀(collid mill)등을 통과시켜 본 유화를 하는것이 일반적입니다.

02 기존 공정의 문제점

마요네즈의 대량생산 공정에는 강한 유화력이 필수 적이므로 앞에서 언급한 프리믹싱 과정 후 콜로이드밀(collid mill) 등의 장비를 사용하여, 마무리하는데 콜로이드밀은 용량별로 차이가 있지만, 대부분 장비가격이 상당히 고가이며, 맷돌처럼 물질을 갈아 내는 장비 특성상 분쇄날의 이물질이 발생 할 수 있어 필터작업이 필수적입니다. 따라서 공정이 복잡 해지고, 장비의 유지보수가 어려워지며, 공정시간이 오래 걸리는 단점이 있습니다.



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

공정개선에 대한 SOLUTION 보기

