

육가공 소스 제조



01 육가공 소스

육가공 소스는 식품 가공업체나 프랜차이즈, 육가공 업체에서 많이 사용하는 소스로 최근 밀키트나 배달 사업의 발달로 수요가 크게 늘어난 식재료 중 하나입니다. 육가공 소스는 보통 간장이나 고추장 소스를 베이스로 하는 양념용 소스도 큰부분을 차지하며 닭고기의 염지액나 기타 육류의 염지액도 포함됩니다.

육가공 소스

- *소, 돼지, 닭갈비 양념 소스
- *불고기 양념소스
- *소세지, 햄류 양념 소스

염지액

- *치킨 염지액
- *돼지고기, 소고기 염지액
- *기타 육류 염지액

02 기존 공정의 문제점

- 1) 소스의 기본이 되는 고추장이나 간장 베이스에 각종 향료, 조미료, 전분, 점증제, 고추가루 등의 파우더가 투입되었을때 점도가 높아지며, 파우더가 액상표면에 엉겨 이를 고르게 분산하는데 시간이 많이 걸립니다.
- 2) 파, 마늘, 양파, 생강 등 천연 재료들을 투입 할 경우 곱게 갈리지 않아 식감이 좋지 않고, 맛의 균질성이 떨어지는 경우가 많습니다. 따라서 결과물의 완성도를 높이기 위해 재료를 곱게 가는 별도의 장비가 필요하고, 공정 시간도 길어집니다.
- 3) 소스의 점도가 상승 할수록 DEAD ZONE (회전날의 분산력이 전달되지 않는 부분)이 증가하여 고른 분산이 힘들어짐.



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

공정개선에 대한 SOLUTION 보기

