

펙틴 파우더 용해



01

펙틴 파우더

펙틴 파우더는 식품 첨가물의 하나로 적당한 양의 당이나 산을 만나면 점성을 생성하는 가루물질입니다. 펙틴은 젤리등의 부드러운 식감을 만들어 주고 유제품의 층분리를 막아주는 역할을 하여 주로 유제품이나 잼, 젤리 등의 겔화제, 점성 증가제, 안정제, 유화제 등으로 쓰이는데, 펙틴 자체도식이섬유의 일종으로 적정량 섭취시 장내 유산균 증식에 도움을 주는 아주 좋은 성분으로 알려져 있습니다.

적용가능 산업

*잼과 젤리 : 스틱젤리, 워터젤리, 과일잼

*요구르트

*과일 농축액/ 과일주스

*유제품 : 요거트, 우유, 푸딩, 아이스크림

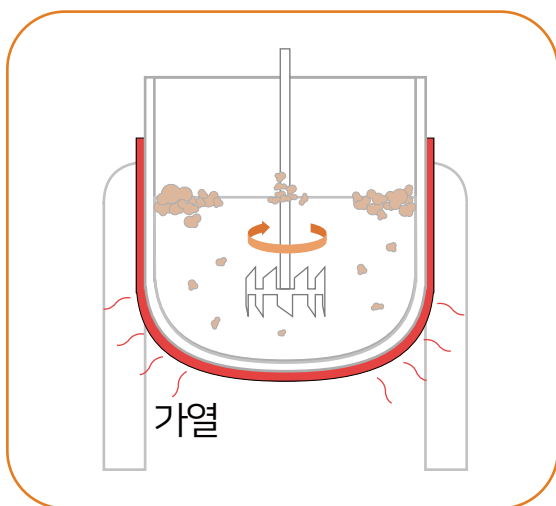
*제과 제품

02

기존 공정의 문제점

펙틴 파우더는 액상에 투입하면 액상 표면과 내부에서 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 오염 될 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

