

단백질 파우더 분산



01 단백질 파우더

요즘, 건강에 대한 관심이 급증되고, 있는 가운데, 가장 주목받고 있는 성분중의 하나가 단백질입니다. 업체마다 성인 및 시니어들을 위한 프로틴 선식이나 드링크, 프로틴 요거트, 프로틴 셰이크 등을 앞다투어 개발, 출시하고 있을 정도로 그 관심도가 높아지고 있습니다. 또한 단백질 파우더는 활용도가 높아 위와 같은 트렌디한 제품 외에도 육가공식품이나 기타 식품제조에 첨가물로도 꾸준히 쓰이고, 바이오산업에서는 세포배양 배지 제조에도 사용되는 팔방미인 재료입니다.

식품산업

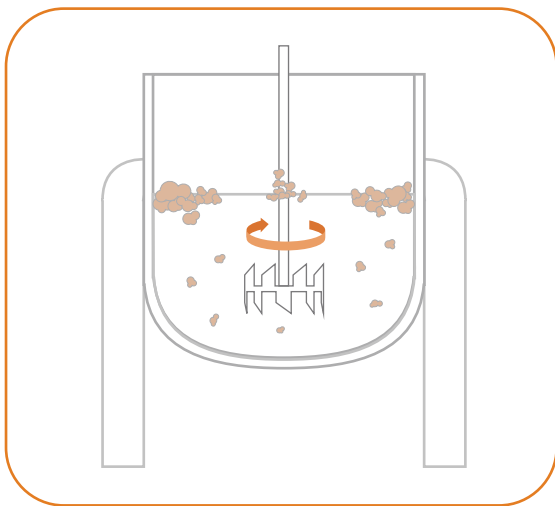
- *선식, 요거트, 셰이크 등 프로틴 음료
- *단백질바/영양바
- *베이커리/제과
- *육류 제품 / 유제품
- *동물사료

제약 . 바이오

- *세포 배양용 배지
- *제약원료
- *비건화장품원료

02 기존 공정의 문제점

단백질 파우더는 액상에 투입하면 액상 표면에 엉기는 현상 때문에 액상에 분산하기가 쉽지 않습니다. 그리고 이 엉기는 현상을 해결하기 위해서는 더 큰 에너지로 더 오랜시간 작업을 해야합니다. 또한 경우에 따라 탱크에 파우더 투입시 비산먼지가 많이 발생하여, 작업환경이 오염될 수 있습니다.



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

공정개선에 대한 SOLUTION 보기

