

증점제, GUM류 용해



01

▶ 식품에 쓰이는 증점제의 종류

구아검, 잔탄검, 아라비아검, 로커스트콩검, 펙틴, CMC, 젤란검, 젤라틴 카라기난, 한천가루 등

▶ 증점제가 쓰이는 식품류

아이스크림, 음료, 유제품, 케이크, 푸딩, 잼, 껌, 젤리, 초콜릿, 마요네즈, 드레싱 소스 등

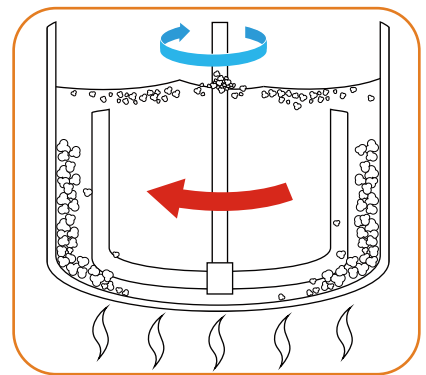
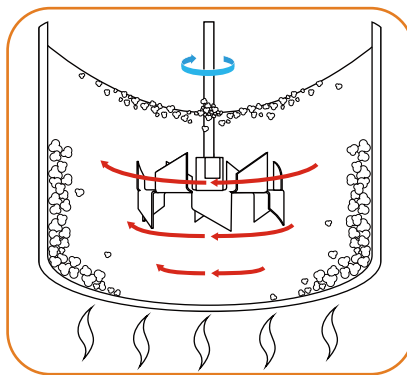
▶ 일반적인 증점제 용해 공정

- 1) 용기, 혹은 탱크에 용액을 채운 후 가열을 합니다. (공정에 따라 가열을 하지 않는 공정도 있으며, 가열 정도는 30°C~85°C까지 다양합니다.)
- 2) DISSOLVER, 혹은 ANCHOR MIXER 등을 용액에 담가 가동합니다. (이때 공정에 따라 증점제 파우더까지 투입하고 믹서를 가동하기도 합니다.)
- 3) 증점제 파우더를 투입하고 본격적인 용해를 시작합니다.

02

기존 공정의 문제점

- 1) 기존에는 많은 분들이 저속으로 증점제를 용해 해주는 DISSOLVER, 혹은 ANCHOR MIXER를 많이 사용하고 계십니다.
- 2) 위와 같은 저속 MIXER 들은 만족스러운 용해 결과를 얻기 위해서 증점제의 양과 생산량에 따라 수시간, 혹은 수일이 걸릴 수 있어 생산 효율이 떨어집니다.
- 3) 증점파우더의 원활한 용해를 위하여 별도의 가열공정 및 포장을 위한 냉각공정이 필요할 수 있습니다.
- 4) 상온에서 증점 파우더를 용해 할 경우 파우더가 액상 표면에서 응고하여 용해가 잘 되지 않는 경우가 많고, 이렇게 응고된 파우더를 용해시키려면 더 많은 시간이 필요합니다.



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

공정개선에 대한 SOLUTION 보기

