

株式会社 新井機械製作所

ソフトスチームを利用した蒸練々機の開発

開発のねらい

米菓、和菓子、スナック、麺の製造において、味の基本となる穀粉の蒸練工程に最新の加熱技術「ソフトスチーム加工」を応用した複合多段式蒸練機を開発し、素材の甘みと旨みを十分に引き出し、自然で安全な美味しいお菓子の製造技術を提供する。

開発の概要

縦型に複数段備えた攪拌式蒸気加熱室の上段加熱室では、100℃以下の飽和湿り空気を用いたソフトスチーム加工®を可能とし、下段加熱室で高温蒸気によって蒸し上げた後、練り上げのできる複合多段式蒸練機を開発した。

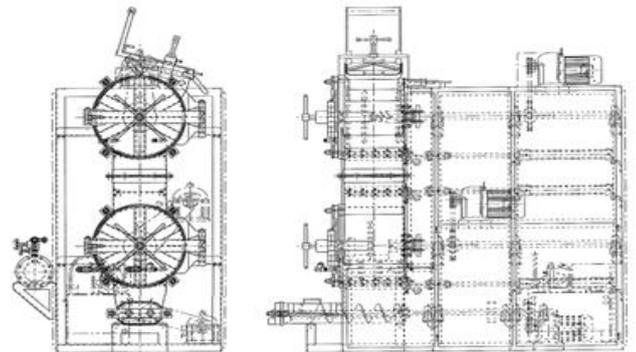
特長

- 上段加熱室でソフトスチーム加工により、**素材本来の甘みと旨み**を引き出し、下段加熱室で十分に蒸し上げた穀粉原料を混練室で成形に最適な硬さに練り上げる。
- ソフトスチーム加工により、穀粉中の酵素が自ら造る健康で自然な美味しさが可能である。

用途

- 米菓、和菓子、スナック、麺製造における原料穀粉の蒸練工程
- カット野菜原料のプレクッキング
- その他粉粒形状の食品原料の加熱加工

装置外観



お問い合わせ先

【所在地】 〒366-0017 埼玉県深谷市沼尻655

【連絡先】 TEL:048-571-2151 FAX:048-573-4695

