

真空濃縮機



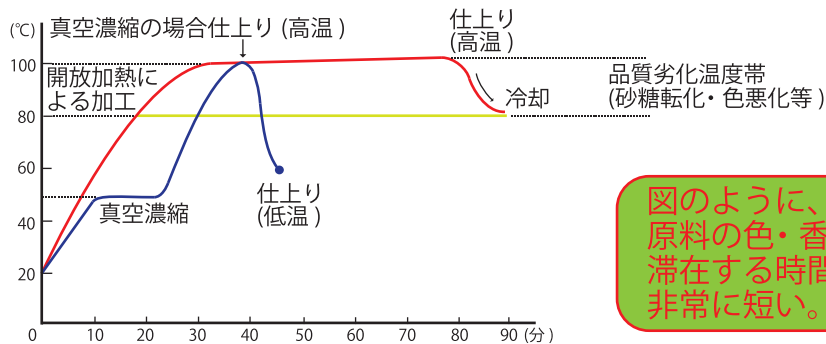
素材の色

香り

あざやかに

● 特長

	従来の開放釜	真空濃縮機
装置	開放釜(処理量150L) 4台 計600L。	真空濃縮機(処理量600L)
加熱	高温(約100℃)長時間加熱による脱水。	加工の最初又は最後のみ短時間高温加熱。 主として、真空容器内での低温(60℃程度)加熱による脱水。
品質	長時間高温加熱により素材の味、色、香りが劣化。色素香料の添加が必要。砂糖も転化(熱によりショ糖分子の結合が破れブドウ糖と果糖に変わる)量が多く、しつこい甘さ、色も焼けやすい。	淡白で爽やかな味、素材特有の色、風味が生々と保たれる(色素等の添加不要)、砂糖も転化が最小に留まり、あっさりした甘さに仕上がる。
時間 (材料投入～取出)	開放釜各々1時間～1時間20分。	40～50分。
生産量	品質が劣りやすく、1パッチの量を大きくできないので、作業も過重となりやすい。	1パッチ量が大きくても、最良の均一な品質。作業のゆとりができる。
作業	経験、勘をもとにした作業が中心。	計器に基づいた合理的な操作。
材料投入 取出	容器から開放釜へ移す非能率的な手作業。容器に移しかえて搬送する。	缶内を減圧にし自動的に吸引できる。サニタリーバルブを通して、衛生的に取出し。
冷却	別の冷却装置に移して冷却しなければならない。	濃縮容器内で、連続して冷却できる。
作業環境	工場内に開放加熱による蒸気を放出して、温湿な細菌繁殖しやすい最悪の条件になる。	密閉した容器内で加工がすすみ、蒸気を放出せず、清潔で衛生的な環境が作れる。
設置面積	スペースを大きくとり効率が悪い。	小さいスペースですむ。



図のように、砂糖、しょうゆ等調味料原料の色・香り・味を変質させる温度に滞在する時間が真空濃縮の場合、非常に短い。

● 用途

- ・ジャム、加糖餡
- ・甘納豆・栗・果実の蜜漬
- ・糖液など液状のものの濃縮
- ・佃煮

● 仕様

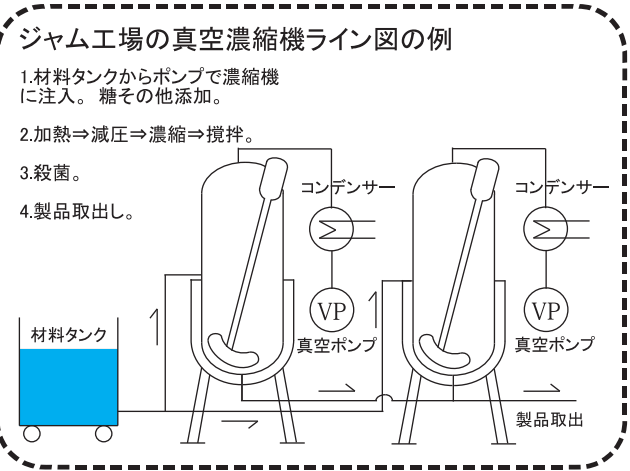
商品状態や生産能力により、能力設計致します。

- ・100VC・200VC・450VC・700VC
- ・900VC・1100VC・2000VC など…

100～5000L 容器の実績がございます。

<オプション>

- 循環式の真空濃縮 — 糖蜜
- 消泡 — シャワーボール
- 斜軸攪拌



ISO9001 認証取得



株式会社 品川工業所

<http://www.qqqshinagawa.co.jp>

本社・工場 〒636-0311 奈良県磯城郡田原本町八尾 508 TEL(0744)32-4055(代) FAX(0744)33-3480
 東京営業所 〒110-0013 東京都台東区入谷 2-34-3 TEL(03)5603-2651(代) FAX(03)5603-2654
 大阪営業所 〒551-0031 大阪市大正区泉尾 1-36-30 TEL(06)6554-3911(代) FAX(06)6551-7272
 福岡営業所 〒812-0054 福岡市東区馬出 6-12-55 TEL(092)627-2828(代) FAX(092)627-2829
 札幌出張所 〒003-0802 札幌市白石区菊水二条 2-2-12 TEL(011)376-5339(代) FAX(011)376-5360
 藤井ビル菊水IV 7-710

L08.17.07-SHI-03