

真空濃縮機



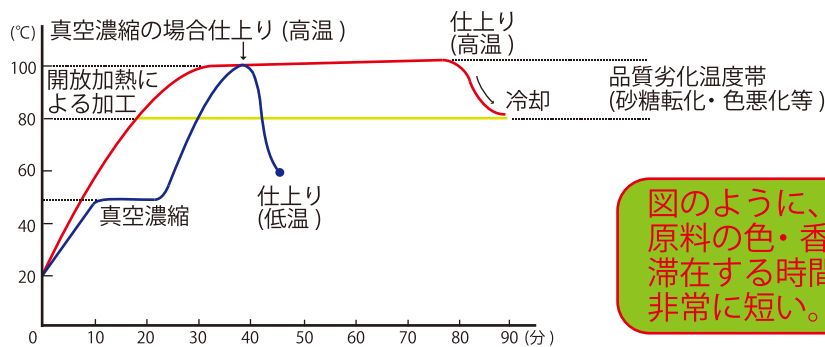
素材の色

香りを

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バ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バ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…

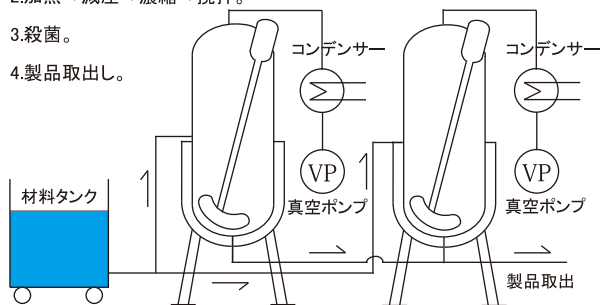
100～5000L 容器の実績がございます。

<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

ジャム工場の真空濃縮機ライン図の例

1. 材料タンクからポンプで濃縮機に注入。糖その他添加。
2. 加熱⇒減圧⇒濃縮⇒攪拌。
3. 殺菌。
4. 製品取出し。



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 大阪府大阪市大正区泉尾 1-36-30 TEL(06)6554-3911 (代) FAX(06)6551-7272
 福岡営業所 〒812-0054 福岡県福岡市東区馬出 6-12-55 TEL(092)627-2828 (代) FAX(092)627-2828
 名古屋出張所 〒454-0915 名古屋市中川区横井 2-24 101号 TEL(052)559-7402 (代) FAX(052)559-7406
 札幌出張所 〒003-0802 札幌市白石区菊水二条 2-2-12 TEL(011)557-8883 (代) FAX(011)557-8887
 藤井ビル菊水IV 7F 710号