


# 混合テスト 報告書

〇〇健康食品株式会社 様

2023 年 4 月 1 日 気温 15 度 湿度 50 %

株式会社 **クテックス**

機種	NS-P-S 混合量 150L	使用部品	特注くし羽根x2枚
商品名	フルーツグラノーラ	目的・方法	粒度違いの原料の混ざり具合を確認する

原料	工程	条件・所見・備考
	状態確認	レーズンは塊の塊が目立つ為、手作業でほぐす
グラノーラ kg	投入	投入量約140L
粉末原料 g	混合 1分	【運転条件 15rpm 正回転 20度】で1分間攪拌する <b>粉末原料を手ふるいしながら振りかける</b>
レーズン kg	投入	追加で4種類の原料を投入する 投入量約150L
ベリー kg		
ナッツ1 kg		
ナッツ2 kg		
	混合 3分	【運転条件 15rpm 交互回転 15S 30Hz 45~-20度】 運転条件が合わず、ムラがある、前面にレーズンが多く感じる
	混合 3分	【運転条件 15rpm 交互回転 15S 10Hz 40~-30度】 スイングを速度、範囲を変更しムラがなくなった
	確認	6分間後にドラム内3カ所より採取
 <p>前側                      中央                      奥側</p>		

まとめ	<p>粉末原料をふるい掛けしながら投入するにはコツがいるように感じる。均等になったかは見た目では全く判断が付きません。グラノーラ、レーズン・ナッツ類の混合については最終の運転条件で行えば、時間は3分ほどで均等に混ざると思われる。</p> <p>【かさ比重(目安)0.45kg/L】</p>
-----	--