

# 混合テスト 報告書

〇〇食品株式会社 様

2023 年 4 月 1 日 気温 10 度 湿度 50 %

株式会社 **グテックス**

機種	NS-P-S 混合量 150L	使用部品	専用くし羽根
商品名	蒸し鶏のサラダ	目的・方法	野菜にダメージが少なく混ぜる 離水を少なく

原料	工程	条件・所見・備考
----	----	----------

①	カット野菜	kg
②	カット野菜	kg
③	カット野菜	kg
④	蒸し鶏	kg
⑤	ドレッシング	kg
計		50 kg

投入

①から順番で材料の投入

混合 2分

【運転条件 7rpm 15s 交互回転 20Hz 10度～40度】  
※こぼれない限界まで下向きにして運転する  
※フタを付けずに上向きのみで混合する

確認

奥側にムラがあるように感じる

混合 4分 +2分

【運転条件 7rpm 正回転10s 逆回転30s 20Hz 10度～40度】  
※回転の時間を長くして奥の原料を手前に流す

確認

運転条件の変更の効果はあり、均等になってと思われます。



まとめ	<p>混合条件を探しながら運転したため、合計4分と長い時間混ぜたことにより、野菜へのダメージが多くなったと考えられる。水菜は最後に投入するようにし、原料の重みが掛る時間を少なくした方が良いのではないかと思います。最終的に蒸し鶏がちぎれることもなく、具材の混ざりも良好だったともいます。</p>
-----	--