

混合テスト報告書

〇〇製茶株式会社 様

2023 年 4 月 1 日 気温 20 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	標準カットパドル
商品名	抹茶	目的・方法	混合具合の確認

時間	原料	工程	条件・所見・備考
	抹茶粉末 kg 甘味原料 kg	投入	甘味原料はべつつく
		↓	
		混合 1分	【運転条件 18rpm 20s 交互回転 40Hz 40度～-20度】
		↓	
		サンプリング	内面、うっすらと甘味原料が付着している ダマの発生はなし
		↓	
		混合 3分	
		↓	
		サンプリング	内面、うっすらと甘味原料が付着している ダマの発生はなし
		↓	
		混合 5分	
		↓	
		サンプリング	内面、うっすらと甘味原料が付着している ダマの発生はなし
		↓	
		混合 10分	
		↓	
		サンプリング	内面、うっすらと甘味原料が付着している ダマの発生はなし
		↓	
		排出	









まとめ	ダマが発生する事もなく混ざり具合は問題ないと感じます。 混合時間も3分あれば十分に混ざっていると思われます。						
原料投入量	kg	リットル	かさ比重 約	最大量(目安)	kg	リットル	最大量については 検証が必要です。