

混合テスト

〇〇製菓株式会社 様

2024 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	カットパドル標準x2 混合羽根(手前)x2
商品名	旨味調味料(菓子用)	目的・方法	混ざり具合の検証

原料	工程	条件・所見・備考
① 塩類粉末 kg ② 旨味調味料 kg	投入	塩は非常に微粉。ダマは確認できない 旨味調味料は、うま味、砂糖、とうがらしなどの粉を計量済み ※投入量 約 60 リットル程
	混合 1分	【運転条件 15rpm 30s 交互回転 30Hz揺動 30度～ -30度】
投入時	確認	ドラム内の手前が色濃く、奥が薄いと感じる
	混合 2分 +1分	【運転条件 15rpm 30s 交互回転 30Hz揺動 30度～ -30度】
	確認	ドラム内の手前、奥とも同じような色合いになった
	排出	
混合後のドラム内		
		

まとめ	塩は非常に細かく軽いがその他の旨味調味料とも2分程で十分に混ざったと思われる。 開封時の状態でダマが無ければ目安混合量の150リットルまで投入しても問題なく混合できると思われる。 ドラム内、混合羽根に張り付きもなく問題ないと思います。
-----	---

最大量は検証が必要です。