

【備考】殺菌装置

完全殺菌、又は一般的殺菌(大腸菌)のどちらかを選択かで装置内容が変わります。

最終打合せ後方式決定と致します。

完全殺菌: 品温130℃で殺菌可能。

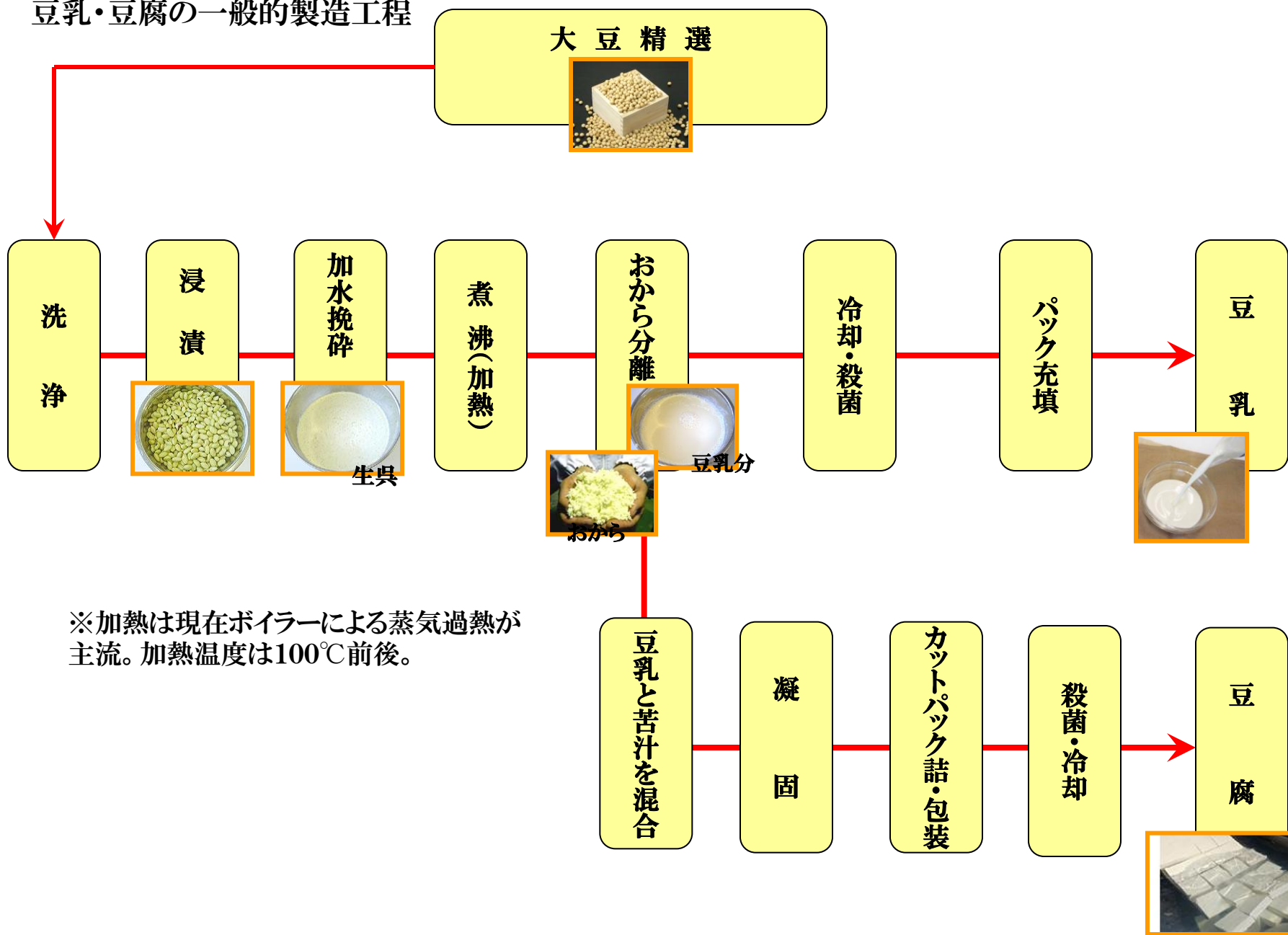
乾燥機内で施工すれば製品が焦げるので別途装置が必要で設備費も高価と成ります。

大腸菌殺菌: 品温70℃で殺菌可能。

乾燥機の熱風装置を別途設け切り替えれば可能で、設備費も比較的安くなります。

原料洗浄: 原料タンクを洗浄攪拌装置及び濾過装置を別途設ける必要と成ります。尚、洗浄水は清水を使用と成りランニングコスト的にも問題かと推察致します。

豆乳・豆腐の一般的製造工程



※加熱は現在ボイラーによる蒸気過熱が主流。加熱温度は100℃前後。