

製造業のビジネスチャンスが見える
モノづくり最新情報サイト
じゃぱんお宝にゅ〜す
<https://japan.otakaranews.com>

じゃぱんお宝にゅ〜す

モノづくり現場の未来を見つめる
製造業応援サイト
じゃぱんお宝WEB新聞
最新情報満載！好評配信中！

Sodick 自動麺ほぐし・調味機「ネオマザール」開発

調理麺製造ライン用自動麺ほぐし・調味機が登場 手作業工程排除！雑菌及び異物混入リスク低減！ 商品の鮮度延長が可能！フードロス削減に貢献！

調理麺製造ライン用 自動麺ほぐし・調味機 「ネオマザール」

ソディックは、調理麺業界に100台以上の納入実績のある麺ほぐし機「マザール」をさらに進化させ、新たに調理麺製造ライン用自動麺ほぐし・調味機「ネオマザール」を開発、2022年3月上旬から発売を開始する。

新製品の「ネオマザール」は、従来手作業に頼ってきた調理麺製造におけるソースなどの調味液等添加・攪拌工程の無人化を実現、手作業工程の削減により雑菌及び異物混入のリスクを低減する。これにより、調理麺商品の鮮度延長が可能となり、フードロス削減に貢献、顧客のSDGsに対する取り組みをサポートする。

さらに「ネオマザール」と同社が培ってきた個食自動茹麺装置を組み合わせることで、個食で茹でたパスタなどの麺をそのまま個食で調味液添加・攪拌まで無人製造が可能なシステム(高鮮度調理麺製造ライン)の構築を可能にする。

また、パスタをはじめ、麺のバリエーション、油やソースなど固形物以外の添加する調味液の数や種類のカスタマイズにも柔軟に対応し、顧客の製造ラインに最適なソリューションをトータルで提供する。

新製品の特長① 鮮度延長により 食品廃棄を低減

「ネオマザール」は、手作業工程の削減により雑菌及び異物混入のリス

クを低減。これにより、パスタなど調理麺商品の鮮度延長が可能となり、フードロスの削減に貢献する。

新製品の特長② 業界初の個食における 調味液等添加・攪拌可能

「ネオマザール」は、一食ごとに複数の油やパスタソースなどをムラなく自動で添加・攪拌し、トレーへ供給することができる。

さらに同社製の個食計量装置を組み合わせることにより、従来のバッチ式工程と比較して手作業による計量が省略できる。

これにより、人手不足の解決策として製造工程の合理化に貢献する。

新製品の特長③ 高度の清掃性実現 煮沸洗浄装置採用

「ネオマザール」は、カップ回転を同社独自の「非接触マグネット伝動式」とすることで、モーターなどの電装部品とカップなどの機械部を完全分離。また、本体をオールステンレス製とすることで、完全防水仕様にした。

さらに、カップ内側の特殊コーティングと、シャワーノズルを装備した煮沸洗浄装置の採用により、カップ内を自動洗浄可能にした。なお、マグネットは自社開発した工作機械用リニアモーターのものを採用している。

価格(税抜)は、本体3,000万円～。噴霧装置200万円～。

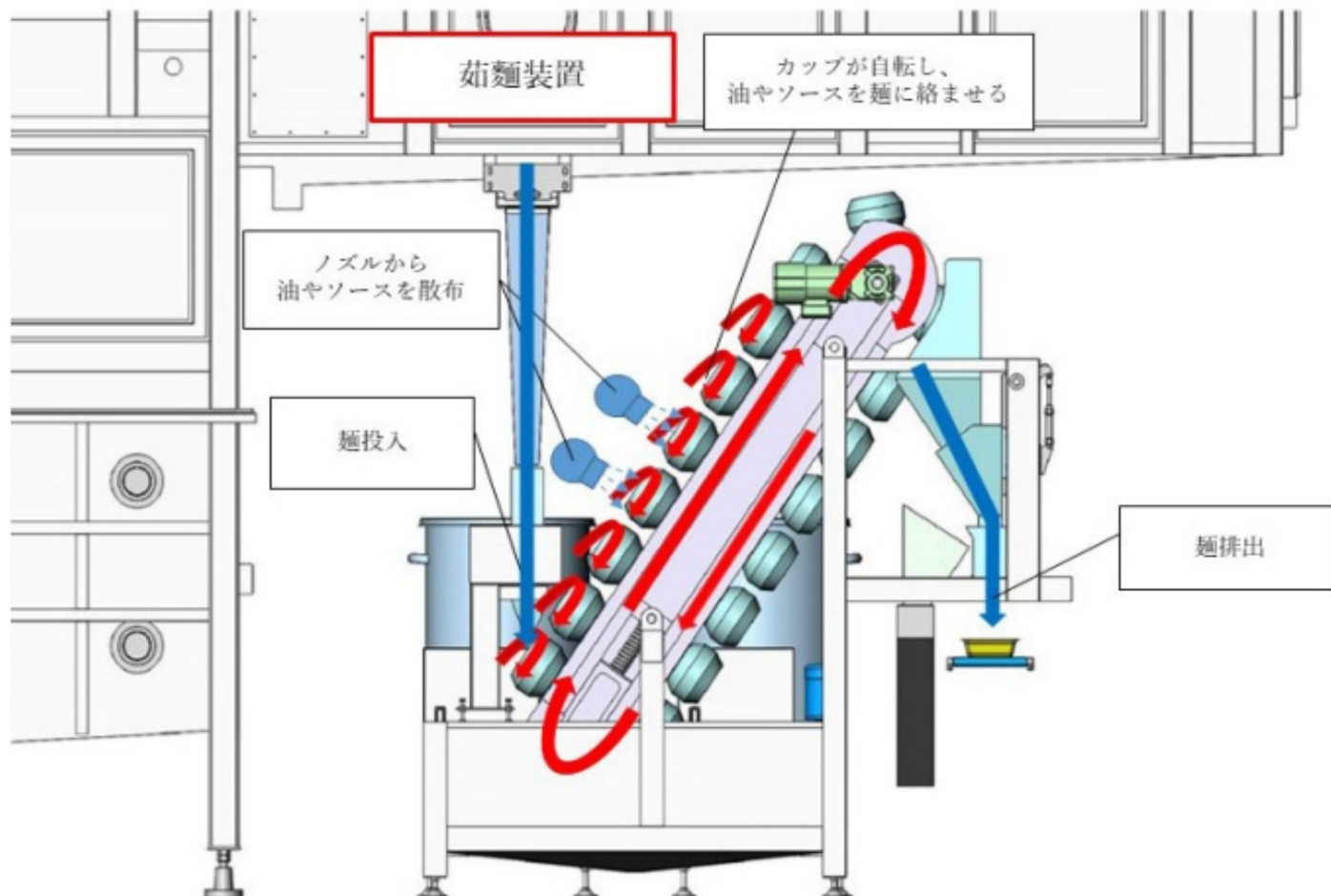
■カップ拡大写真



■「ネオマザール」外観



■「ネオマザール」の機能



■ネオマザールの詳細は→ <https://www.sodick.co.jp>