

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 第1回FOOMAアワード2022 審査委員会賞受賞

食品粉体を迅速・均一に冷却し、製パン・製菓・製麺など 品質管理向上・安定化を実現する「粉粒体急速冷却装置」

食品市場へ業界初の 粉粒体急速冷却装置

ソディックは、先に開かれた「FOOMA JAPAN 2022(国際食品工業展)」(主催：一般社団法人 日本食品機械工業会)において、同社の「粉粒体急速冷却装置」が第1回FOOMAアワード2022「審査委員会賞」を受賞した。

粉粒体急速冷却装置は、食品粉体を迅速・均一に冷却し製麺、製パン、製菓などの品質管理の向上・安定化を実現する業界初の装置で小麦粉や澱粉など粉粒体の品質の安定化を実現する。

2022年に創設した FOOMAアワード

FOOMAアワードは、一般社団法人

日本食品機械工業会が、優秀な食品機械・装置を顕彰する表彰制度で、本年2022年に創設した。同表彰制度を通じて、食品機械の技術研究・開発の促進及びその技術の普及を図るため、優秀な食品機械・装置を広く食品産業界に周知し、食品産業界における生産性の向上、省人化などの様々な課題の解決、新たな食品開発への貢献、ひいては食文化並びに食品安全の一層の向上に資することを目的とする。表彰式は、FOOMA JAPAN 2022(国際食品工業展)の初日に執り行われた。

2段階真空方式を採用 粉粒体を数分で均一冷却

今回、審査委員会賞を受賞した「粉粒体急速冷却装置」は、環境温度に影響されことなく粉粒体の温度を管理

可能にする業界初の製品。2段階真空方式を採用することで、30℃前後の粉粒体を数分間で均一に冷却することができ、小麦粉や澱粉など粉粒体の品質の安定化を実現する。

粉粒体の温度管理実現 生地温度、品質安定化

今回、同装置が、製パン・製菓・製麺等で使用するさまざまな粉粒体の温度管理を実現し、生地温度、品質の安定化に貢献する製品として評価された。

■製品の特長

- (1)従来の冷却方式に比べ格段の高効率を実現。
- (2)多加水生地への適応が容易。
- (3)ランニングコストを大幅に低減。
- (4)タッチパネルによる簡単な入力で温度・真空度の設定が可能。



(5)同社真空ミキサーと連結した連続自動運転が可能。

※同製品はツカサ工業株式会社(愛知県半田市)と技術供与している。



環境温度によらず、粉粒体の温度を管理する
“業界初”の粉粒体急速冷却装置



「FOOMA JAPAN 2022」会場での表彰式の様子

■FOOMA アワード → <https://www.foomajapan.jp/foomaaward/>
■粉粒体急速冷却装置の詳細 → https://www.sodick.co.jp/product/food/noodle/cooling_system.html