

ありそうでなかった
便利な子
顆粒片栗粉

とろみちゃん



顆粒でん粉のできるまで



北海道にて生産されたばれいしょをよく洗浄する。



摩砕した後、各種分離機によりでん粉を抽出する。



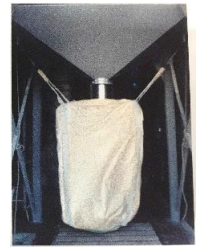
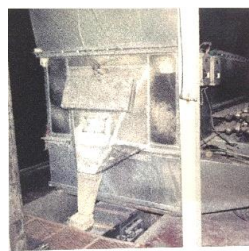
乳状にしたものをさらし、更に不純物を除く。



中心が真空のドラムで48%脱水する。



振動を与えて顆粒状にする(製法特許)。その後ふるいにかけて、乾燥機へ送る。



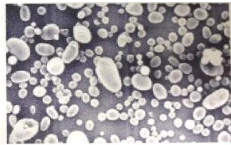
フレキシブルコンテナに詰めて、瓶詰め工場へ。

製法特許

でん粉は20~30ミクロンの微粒子であり、水に溶解させる場合「ままこ現象」が発生するため、使用に際し不便でした。この欠点を、200~1500ミクロンの顆粒状にすることにより改善しました。つなぎなしで顆粒状にするのは特許製法です。



とろみちゃん

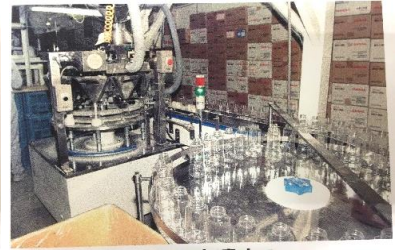


通常のでん粉

とろみちゃんの瓶詰め



不純物を取り除き、製品タンクへ送る。



計量シペットボトルに充填する。



ペットボトルにキャップをする。



各工程で目視により監視する。



ラベルを巻く。



シュリンクトンネルを通り、金属探知機へ。



検量機で重さをチェック。



最後に目視で異物混入が無いが改めて確認し、箱詰めする。