

豆腐製造装置の紹介について

食品技術部門

平成 27 年 4 月、工業技術総合センター（食品技術部門：長野市）に開設したしあわせ信州食品開発センターの整備に伴い、導入した豆腐製造装置についてご紹介します。この装置は、豆乳製造、凝固反応、成型処理、包装工程と豆腐製造の一連の工程が少量規模（大豆 5kg）で可能な装置です。豆乳を用いた商品開発や大豆の豆腐加工適性試験等にご利用いただくことが可能ですので、ご利用ください。

■ 装置の特長

本装置は、豆乳製造、凝固反応、成型処理、包装工程と木綿豆腐製造が行える装置です。以下の装置から構成されます。

- ・豆乳製造装置：(株)興産商事「豆工房ミニミニ」
- ・成型装置：(株)興産商事「エア型押し機」
- ・包装装置：(株)東光機械「TK-2」

一般的な豆腐製造は丸大豆を浸漬して、浸漬大豆とし、水を加えながらすり潰し「ご」とします。「ご」を加熱してから、搾り、豆乳とおからに分離します。本装置では 5kg の丸大豆から約 20L の豆乳を得ることができます。豆乳に凝固剤を混ぜ、凝固させると豆乳全体が凝固した豆腐になります。この凝固物を木綿を敷いた型箱にある程度崩しながら詰め込み、成型すると木綿豆腐となります。

なお、穴のない型箱の中で凝固させたものは絹豆腐、凝固物を容器にそのまま盛り込み包装したものは寄せ豆腐、豆乳を冷却し、包装容器中で凝固剤と混合させて加熱凝固させたものが充填豆腐となります。コンパクトな設計で、操作法も簡単なので取扱い易い装置となっております。

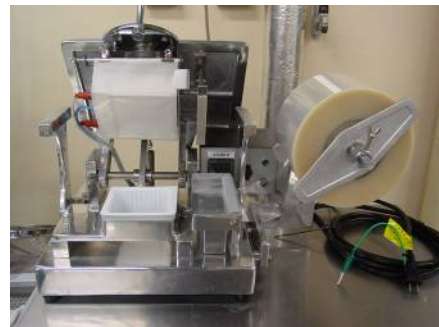
■ 装置外観



豆乳製造装置



成型装置



包装装置

■ ご利用について

設備利用の料金は 1,000 円/時間となります。詳細等は下記までお問い合わせください。

工業技術総合センター 食品技術部門
加工食品部 金子昌二
TEL 026-227-3134 FAX 026-227-3130
E-mail : shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp