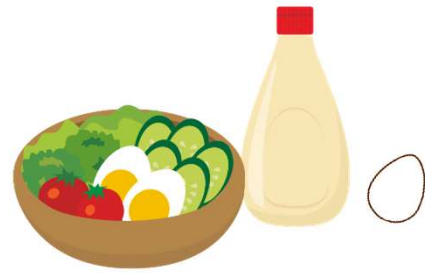


# マヨネーズ・ドレッシングの 製造工程で役立つ製品

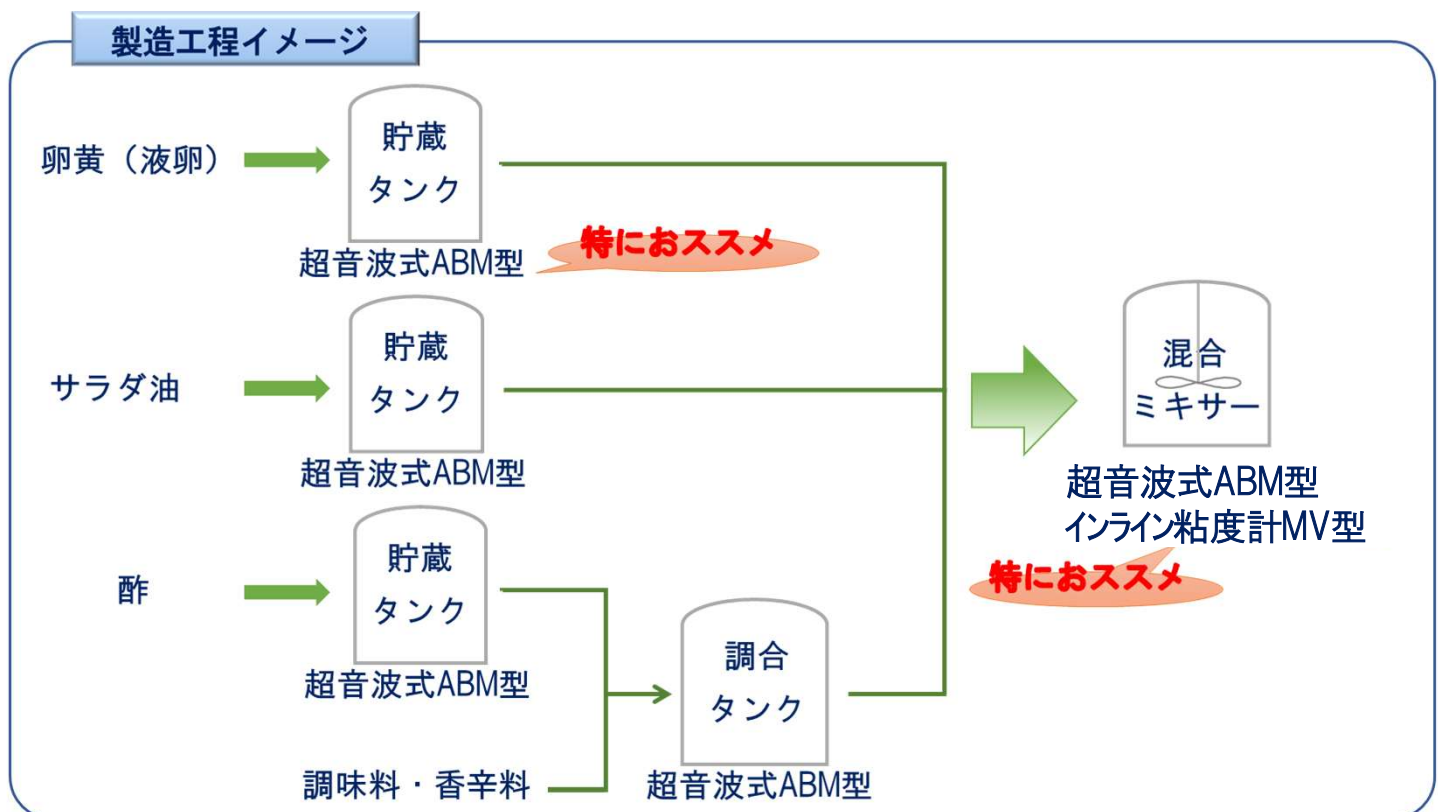


## 高粘度、付着、CIP洗浄、品質安定化、衛生管理 マヨネーズ・ドレッシング製造現場特有の条件に対応

- ・ 貯蔵タンク、調合タンク、混合工程に超音波式  
攪拌、温水洗浄、湯気、結露条件でも使用可能
- ・ 乳化混合工程に粘度計  
粘弾性流体の変化を捉え連続出力
- ・ 洗浄ライン  
サニタリー仕様電極式

### 事例紹介（マヨネーズ/カロリーオフマヨネーズ）

- ◆マヨネーズ：原材料に占める食用植物油脂の重量の割合が65%以上
- ◆カロリーオフマヨネーズ：食用植物油脂の割合が少ないため、JAS規格(日本農林規格)では半固体状ドレッシング



## 超音波式ABM型のご提案理由

非接触測定が望ましい原料の貯蔵タンクですが、「湯気・結露」があるためこれまでの超音波式では誤動作トラブルが多発しています。「湯気・結露を排するためにサニタリータンク内にエアパージ」という、(衛生的に疑問のある)対応をしている生産現場もあるそうです。



メイクの超音波式ABM型なら、タンク内の湯気・結露の状況をセンサーが自動で診断し、自動で発射パルスの調整(強⇄弱)をします。

自己診断・自動パワー調整機能 簡単操作(取扱説明書 1枚)	
センサー表面の結露 発煙硫酸・発煙硝酸・湯気のある温水	自動パワーアップ&ダウンで タンク内環境変化に対応
攪拌(高速)・波立ち・粉体	発射パルス16~17発/秒と 進化したソフトで高速処理
タンク壁に超音波放射角が変わる (ただし タンク内壁に障害物なし)	不要なエコーは自動キャンセル
デッドバンド (計測不能距離)	小型タンクに最適 ミニセンサー:10cm 標準センサー:12cm



マヨネーズ工場でのご採用実績多数。いつでも無料で貸出いたします。

## インライン粘度計MV型のご提案理由

マヨネーズは粘弾性※1がありますが、特にカロリーオフ型のマヨネーズには減らした油脂を補うための増粘剤※2が添加してあるため、せん断力(物をずらす力)の小さいねじれ振動式の粘度計ではうまく測定できません。

※1 力のかからない状態では弾性が強く、力がかかると液体のような流動性を持つ物質

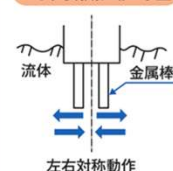
※2 よく使われるキサンタンガムは、加わる力が弱いと粘度が急激に高く、加わる力が強いと粘度が急激に低くなる性質を持つ

検出部が横振動2本型のメイクのMV型なら、  
先端に大きなせん断力が伝わり安定計測が可能

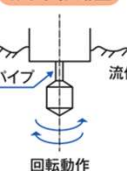
特許取得済み

### インライン粘度計の比較

メイク製横振動2本型



ねじれ振動型



振動振幅  
測定対象の種類  
測定精度  
耐久性  
再現性

大

小

粘性・粘度の見える化 粘性ピーク検出

製品品質安定・向上 不具合発生時の製品回収量の最小化

製造コストダウン 生産性の向上



(特許取得済み)