

大豆脱皮機の紹介について

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、導入された大豆脱皮機をご紹介します。この装置は、大豆表面の皮を乾燥状態のまま剥離・脱皮する装置であり、味噌、しょうゆ、豆腐、納豆等の製造における原料の前処理に使用します。従来品より色調の優れたみその製造や西京みそのような非常に色の淡い信州味噌タイプ以外の甘みその試作、開発などにつながります。

■ 装置の特長

本装置は、右の画像のような外観であり、画像左上の投入口に原料を投入します。その後、大豆は投入口下・カバー内にある石臼で表面を研磨され、脱皮されます。石臼は画像にあるとおり、左側の投入口側から右側の排出口までテーパーがあり、中に入った原料大豆は削られながら送られ、排出口から排出されます（脱皮大豆・下方写真）。削られた大豆の皮は、ブローからの送風によりダクトホースを通じて集塵され、回収袋に集められます。そのため、脱皮後の重量は 10～15%程度（場合によってはそれ以上）減ります。

みそでは、着色や変色の原因となる種皮成分を除去できるため、色調の明るい高品質なみその開発や、県の品評会、全国の鑑評会に出品する際にひとつの工程として脱皮機をご利用いただくことがあります。実際、第 60 回全国味噌鑑評会の淡赤色系・辛・粒部門に出品された有限会社小川醸造場は前処理として脱皮機をご利用いただき、長野県産大豆ナカセンナリで農林水産大臣賞受賞を受賞されました。

<装置仕様>

メーカー：原田産業株式会社

型 式：ST-05

処理能力：200kg/h

* 処理能力は、豆の品種や乾燥状態で変わります。お気軽にご相談ください。

装置は脱皮後分解、掃除していただいております。また集塵した皮等は各自持ち帰りをお願いしております。

■ ご利用について

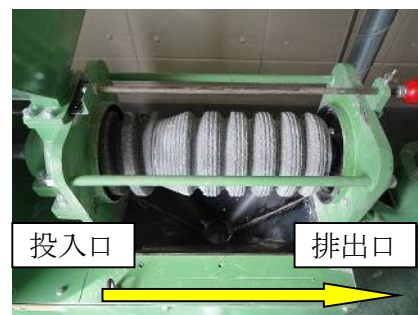
設備利用の料金は 500 円/時間となります。詳細等は下記までお問い合わせください。

工業技術総合センター 食品技術部門
食品バイオ部 齊藤 敦
TEL 026-227-3132 FAX 026-227-3130
E-mail : shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp

■ 装置外観



■ 石臼外観



■ 脱皮大豆

