

アイスクリーム製造機器の紹介

食品技術部門

しあわせ信州食品開発センターに導入したアイスクリーム製造機器についてご紹介します。本機器は、アイスクリームやジェラート類を製造するための装置であり、地域の特産物などを原料とした新たなアイスクリームの開発に利用できます。また、冷却充填機、カップシーラも設備しており、カップアイスを製造し、テスト販売することも可能ですので、ご活用ください。

■ 装置概要

アイスクリーム類は、牛乳や果汁、糖類などを混合したものを殺菌し、冷蔵でエージング（一晚保存し成分を安定させること）し、冷却して製造します。そのため、一般にアイスクリームの製造には、殺菌冷却装置、フリーザーなど複数の装置が必要ですが、本装置は1台で殺菌から製造まで行うことができます。殺菌槽と製造部は独立しており、それぞれ同時に動かすことも可能です。また、通常はエージングに長時間を要しますが、本装置は強力な冷凍機能によりエージングが不要なため、殺菌から製造までにかかる時間は約30分です。

さらに1.5kg程度の小ロットでの製造ができることも特長で、短時間で配合を変えた試作品の製造が可能で、製品開発の効率化も図れます。

また、本装置で製造したアイスクリームをショックフリーザーにより急速凍結することで、高品質の製品を作ることできます。

<装置仕様>

○アイスクリーム製造機器

メーカー ブラボー社
1バッチの製造量 1.5kg～2.5kg
1時間の製造回数 3～4回

○冷却充填機

充填量 150～300cc
充填回数 20回～30回/分
ホッパー 12L

○カップシーラ

カップサイズ 74φ
シール能力 400個/h

○ショックフリーザー

庫内温度 -40℃まで設定可能
内容積 1/1ホテルパン6枚収納可能
芯温計 ヒーター内蔵芯温計を2本装備

■ 装置外観



図1 装置本体



図2 冷却充填機（左）、カップシーラ

■ ご利用について

設備利用での料金

- ・アイスクリーム製造装置 1,000円/時間
- ・冷却充填機（カップシーラ含む）
600円/時間
- ・ショックフリーザー 600円/時間
（上記の金額は R4.4.1 現在のものです。ご利用前にご確認下さい。）

長野県工業技術総合センター
食品技術部門 加工食品部 荻原一晃
TEL 026-227-3134 FAX 026-227-3130
E-Mail: shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp