混合テスト報告書

○○食品株式会社　様

2023　年　4　月　1　日　気温　20 度　湿度　50 %　株式会社タテックス

機種	NS－P－S　混合量 150L	使用部品	特注くし羽根 ／ シュート口蓋
商品名	ラーメンかやく（FDキャベツ、FD肉）	目的・方法	混合条件の割り出し

原 料		工 程	条件 ・ 所見 ・ 備考
FD肉	kg	投 入	①FD肉を1袋 ②FDキャベツを3袋 の順番で投入 ビニール袋のそこにはキャベツの砕けた破片が多く見られる ※投入量　約 100 リットル程
FDキャベツ	kg	混合 2分	【運転条件 15rpm 15s 交互回転 20Hz揺動 40度～ −30度】 ドラム内部に原料の貼りつきはない
合計	35 kg	サンプリング	ドラム内部手前側、中央、奥側で計量カップ1杯分（70g）を採取 サンプリングの為ドラムを上向きに傾ける事で、FD肉が 滑り落ち奥側の表層に溜まる。
		排 出	段ボール4箱に分けて排出 全量排出
		サンプリング	計量カップ1杯分（70g）を採取 排出順の①②③は見た目変わり映えしないが 最後4番目は、排出し終わる最後にFD肉がさっと落ちる 表面にだけをさらうと①②③と変わらない
		終 了	

【70g採取し、FDキャベツとFD肉ーを仕分て重さを計測】

	手前	中央	奥	排出①	排出②	排出③	排出④	
ｷｬﾍﾞﾂ	51	50	49	50	48	48	49	g
ﾁｬｰｼｭｰ	19	20	21	20	22	22	21	g
合計	70	70	70	70	70	70	70	g

排出④　排出③　排出②　排出①

まとめ	ドラム内部での混合は良好に行えたと思われます。混合時間は2分ですが、安全を見て3分に増やしても良いかと思います。 排出時に、ドラム内で落下しながら多少の分離は考えられ、最後の段ボールで表面にFD肉が少し多いように見える しかし、1箱8kg前後の全体量では大差はないと思われます。段ボールが揺れると表面にFDキャベツ、FD肉とも 形状の大きなものが浮かび上がります。 NS－P－Mでは、180リットル（63kg）程度の混合が出来ると予想されます。

原料投入量	35 kg　100 リットル	かさ比重 約 0.35	最大量（目安） 42 kg　120 リットル	最大量については検証が必要です。