



Manufacturing
SHINYO GIKEN KOGYO Co.,Ltd.
Products-7

OTHER TANK [その他のタンク]

Manufacturing
SHINYO
GIKEN
KOGYO Co.,Ltd.

Products-7



簡単・専門知識不要の微生物検査キット

甘酒用生菌数測定キット

「飲む点滴」と言われるほど栄養価が高く、様々な分野から注目を集めている発酵食品の「麹甘酒」ですが、ご承知の通り甘酒は微生物の汚染を非常に受けやすい食品で、殺菌が不十分ですと食中毒をも引き起こしかねません。

最終製品の安全性を確認したうえで出荷されるのが本来のあるべき姿ですが、特に微生物検査は特殊な器具や知識が必要とされるため、「やりたいけどやれない」と諦めているかたもいらっしゃるのではないのでしょうか。

そこでこの度、微生物管理に関する知識や経験のない方でも簡単に生菌数測定できるキットをご用意致しました。

皆様の製品を安全にお客様にお届けするために、本キットをお役立て下さい。



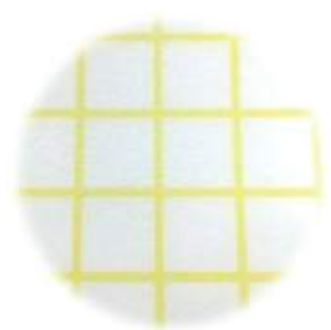
商品内容

- 3MTM ペトリフィルムTM 生菌数測定用プレート 50枚×2…**①**
- スプレッター 1個…**②**
- 50ml 目盛付きバイアル 3個…**③**
- 3mlスポイト 3本…**④**

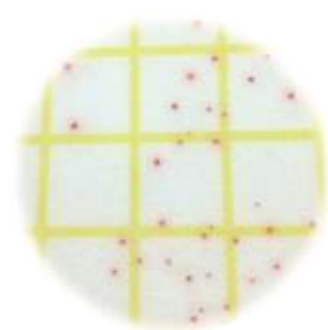
特徴

- 培地の滅菌処理等は一切必要なくそのまま使用できます。
- 麹室等(35℃程度)で48時間の培養で結果がでます。
- 目盛付きのバイアルとスポイトが付属していますので希釈も接種も簡単。
- 菌は「赤い点」として現れ甘酒中の菌数を大まかに把握することができます。

(A社甘酒5倍希釈)



(B社甘酒5倍希釈)



人を笑顔にする技術

SHINYO
Manufacturing SHINYO GIKEN KOGYO Co.,Ltd.
新洋技研工業株式会社

本社・工場 / 〒950-1241 新潟市南区下塩俵 1463 番地 1
TEL : 025-362-1611 FAX : 025-362-1616
関西営業所 / 〒532-0003 大阪市淀川区宮原 1-7-1-1205
URL : <https://www.shinyo.co.jp>
E-mail : info30@shinyo.co.jp

2024.04

甘酒糖化工程の温度保持 充填工程前の熱殺菌に最適！

甘酒糖化タンク

SHINYO - Other tank

最近注目されている発酵食品の中でも老若男女に支持されている「麹甘酒」。
甘酒糖化タンクは甘酒製造の糖化工程において重要な温度管理をお助けします。



標準仕様

- 糖化タンク容量 200L・300L・500L
 - 糖化タンク材質・温水タンク材質・台車材質 SUS304
 - 電気ヒーター 3kW
 - 循環ポンプ 0.25kW
 - 操作盤(電気ヒーター&循環ポンプ) 1面
 - 濁水センサー
 - 麹目詰まり防止金具
 - 保温断熱加工・外板仕上(カラー鋼板) 糖化タンク・温水タンク・温水配管
 - 付属品 蓋(SUS製)・保温蓋
- ※必要蒸気量:0.2MPa 60kg/h以下

オプション

- 攪拌機
- 蒸気制御
- 保温蓋(攪拌機付仕様)

○ サーマルタンク
[Thermal tank]

● その他タンク
[Other tank]

○ 冷却装置 醸造機械
[Cooling system brewing machine]

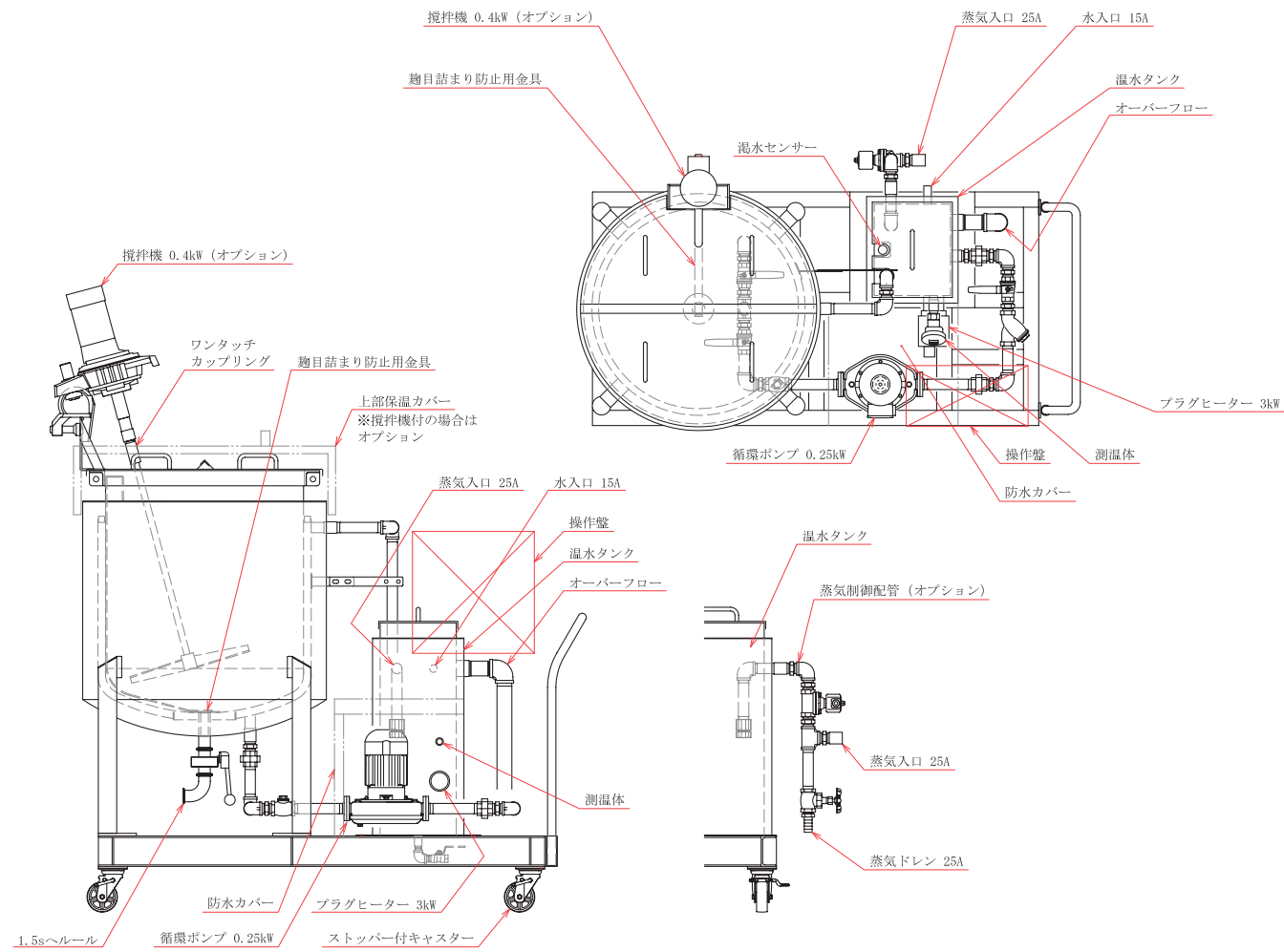
○ ステンレス麹室パネルヒーター
[Stainless koji room panel heater]

○ 醸造タンクオプション
[Brewing tank option]

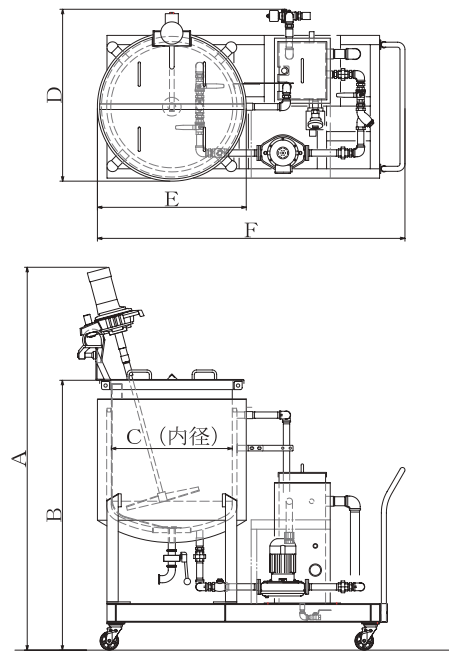
○ ケミカル製品
[Chemical Products]

○ プラント設計
[Plant design]

装置説明



寸法・重量



寸法 \ 容量	200L:260kg	300L:300kg	500L:360kg
A	2060	2110	2320
B	1450	1500	1705
C	650	750	900
D	935	985	1110
E	800	900	1050
F	1660	1760	1830

単位:mm

容量	重量
200L	260kg
300L	300kg
500L	360kg

甘酒糖化タンクの特長

- 甘酒糖化タンクは温水タンク内の水温を自動制御します。
- 糖化工程等の温度保持時は電気ヒーターを使用します。
- 熱処理工程等の急速な温水の昇温時は蒸気をご支給下さい。
- 空焚き防止に電気ヒーターには安全装置が、温水タンクには湯水センサー及び自動給水バルブが付いています。

周辺機器・消耗品ラインナップ

充填機



- チューブポンプ式充填機
 - 接液はチューブのみで衛生的
 - 重量充填のため入り身管理が容易
- ※写真は一例です
甘酒の粘度や充填処理能力に合わせてご提案可能です

自動醗酵機(製麹装置)



- ボタンによる温度設定と麹をほぐす作業のみ
- ステンレスパネルによるシンプル構造で衛生的

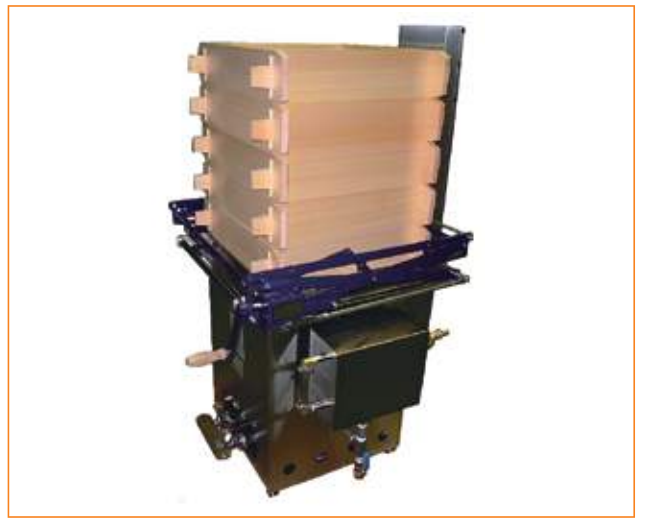
その他

- パウチ袋、パウチ袋用シーラー、給湯器、糖化酵素剤も取り扱っております。

仕込・充填時の甘酒糖化タンク使用方法一例

- ①タンクに水張り→温水温度を55℃に昇温(蒸気&電気ヒーターを使用)
- ②麹投入
- ③蒸米投入
- ④翌朝まで糖化工程→温水温度を55℃保持(電気ヒーターを使用)
- ⑤充填準備→温水温度を90℃に昇温(蒸気&電気ヒーターを使用)
- ⑥充填作業

蒸し器



- 処理能力:セイロ1段～6段
 - セイロ1段:米5升(7.5kg)
 - 寸法:幅800×奥行770(mm)
 - 手動セイロ昇降機付で下段のセイロ取出しが容易
- ※セイロを複数用意すれば連続処理が可能です

ジャンボックス式ビン 燗殺菌槽



- 蒸気吹込みで素早い昇温(15℃→85℃ 約40分)
- 500mlビンで1バッチ400本の処理が可能
- キャスター付きで移動も楽々
- カムロック採用で蒸気配管と分離可能