

配信日：2020年09月28日

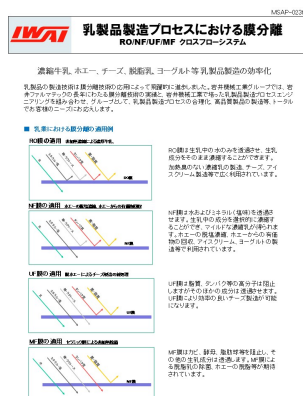
新型コロナウイルス感染症に罹患された皆さま、および関係者の皆さまに心よりお見舞い申し上げますとともに、1日も早い収束を心よりお祈り申し上げます。

こんにちは、岩井ファルマテックのメールマガジン【Iwai Pharma Tech通信】です！

先日、チーズ好きな私は自宅でチーズタッカルビを作りました。鶏肉や野菜、チーズやコチュジャンなどを炒める料理で、鶏肉・辛味・チーズが好きな私の好物の一つ。コチュジャンの辛味がチーズを加えることでマイルドになり、さらにチーズの濃厚な味わいでご飯が進むこと間違いありません(おっと、よだれが出てきてしまいました)

実は、濃厚で風味の良いチーズの製造にも膜分離は用いられております。今回は、当社が過去に収めた乳製品製造における膜分離設備の事例をご紹介します。

乳製品に 膜のすすめ



乳製品の濃縮は、いかに製品の風味を良くするか、歩留まりを良くするかの戦いです。

濃縮の常套手段と言えば加熱処理ですが、乳製品に加熱処理は上記の観点から観ても相性が良くありません。加熱に代わり、風味や歩留まりの良い処理方法が望まれます。

そこで、膜分離技術の出番になります！

チーズ製造において、膜を導入することで加熱による酵素の失活を防ぐ事が可能なので、風味の良いチーズの性能が可能で。

また、脱脂乳中のタンパクを選択的に濃縮できますので、比較的高い製品の歩留まりが期待できます。

その他には、目が細かい膜を用いる事で、フレッシュな風味が保持された濃厚な乳製品の製造も可能です。

以上の設備事例からも、乳製品処理と膜分離は相性抜群だとお分かり頂けるかと思います。

詳しい資料はこちらをクリック

やっぱり乳製品に、膜は最適

実際の乳製品処理設備では、菌の繁殖はご法度。

そのため、装置にはサニタリー性が求められます。当社の膜分離設備では、IDFの規格に基づいたサニタリー性が確保可能です。乳製品の安心・安全な製造には、膜分離が必要不可欠です！ 他の分離技術で、風味や歩留まり、製造時の安全性、全てを網羅することは難しい中、膜分離では全て実現可能です。

今年の夏は暑さが厳しかったので、チーズタッカルビは良いスタミナ補給になりました。記事を書いていて、またチーズが無性に食べたくなった私は今週末、チーズフォンデュを食べようと思っています。

●このメールマガジンは、従来からのお客様、展示会等で直接名刺交換させていただいた方、過去弊社のHP経由でお問い合わせしていただいた方々にお送りしています。

このメールは送信専用メールアドレスから配信されていますので、ご返信頂いてもお答えができません。ご了承ください。

●配信停止は下記URLにアクセスし、設定変更をお願い致します。 URL: <https://cloud.aperza.com/mail/op/test.html> 「IPT通信」に掲載された記事又は画像を許可なく転載することを禁じます。 Copyright by IWAI PHARMATECH Co., Ltd. 2019

配信停止をご希望の方は、[こちら](#)をクリックしてください。



発行元 岩井ファルマテック株式会社
メルマガチーム

岩井ファルマテック株式会社
〒144-0033 東京都大田区東糀谷3-17-10
TEL : 03-5737-7171
FAX : 03-5737-7172
<http://www.iwai-pt.co.jp/>