

そば粉で、その特徴について同社では「従来品（一般的なそば粉）では、レンジ加熱により麵表面に荒れが発生し、ど越し感が減少。麵質もごわごわした状態となり、しなやかさが失われ

国際食品工業展に サンコー製作所 コンテナ自動洗浄機を出品

テナーを反転させ、付着している水滴をほぼ完全に除く「水切り反転コンベア」を出品する。二製品の特徴は次の通り。

【SCW-11M】①清掃しやすいように点検扉や洗浄パイプ等が工具なしで取り外しができる②洗浄水タンクを機械側面からコンベア下部に移したため、省スペース化を実現③洗浄ノズルは死角のない「ウォーターナイフノズル」搭載で洗い残しがない④スチーム加熱による82℃以上の高温水を使用⑤食品衛生法、食品

安全基本法の対応機器——など。処理能力は毎時二四〇〇〜四三〇〇枚で、姉妹品に毎時三〇〇〜五八〇枚の「同12M」もある。

【水切り反転コンベア】①コンテナが下のコンベアベルトに正確に落下できるような角度に工夫した②ベルト素材はコンテナに傷がつかないゴムマットを使用③コンベアスピードは自由に設定④コンベア下部の受け皿に溜まった水は排水するだけ⑤機械の高さを調整すれば、同社以外の全てのコンテナ自動洗浄機に設置できる——など。



食品加工機械メーカーの（株）サンコー製作所は、六月十一日から東京ビッグサイトで開催される「国際食品工業展」で、省エネと省スペース対応のコンテナ自動洗浄機「SCW-11M」を写真②と、洗浄されたコン

新製品と話題のページ

160、FAX63:1446

シンキョクをこのほど新発売した。

同製剤は、エタノールを主剤とし、古くからカビ・酵母に抗菌性があると言われる天然ハーブのアムラエキスとホップエキス、これにシヨ糖脂肪酸エステルを配合し、これらの相乗効果により真菌汚染が問題となりや

宇都宮製作 ニトリル製スポ手袋の新製品

今年で創立二〇周年を迎える衛生資材メーカーの宇都宮製作（株）は、ニトリル製スポ手袋シンガーニトリル製スポ手袋No.710（ホワイト）を写真②

と、「同No.810（ブルー）」の二品を新発売した。二品ともパウダーフリー加工を施し、柔らかく手にピッタリフィットするため、長時間の細かな作業に最適。突き刺し・引き裂き強度と、耐油・耐薬品性に優れた材質で、便利な左右兼用タイプとなっている。サイズはそれぞれ四種類揃えている。



先々滋賀県長浜市一の宮町四一四一、電話0749:62:4

差別化できる商品をつくりませんか？

産地の拘り、お減菌粉、お気軽にご相談を！

そは粉、つなき粉等

久津間製粉株式会社
本社 0465(34)1157
横浜 045(954)2357

実績と信頼でお応えします！

SINCE 1946

1台で多様な麺ができる！

各種機械との連続接続が可能。もみではラーメン・特殊うどんが、ストレートではそば・うどんができる。

線連続装置
もみ装

丸菊麵機 株式会社
03-3848-1688(代)
http://www.marukiku.com

問い合わせ先 大阪府東
大阪市本庄西一五一、
電話06:6746:37
29、FAX6746:3723

問い合わせ先 東京都品川区東品川二一八
スフィアタワー天王洲一七
階、電話03:6719:1307、FAX6719:1387