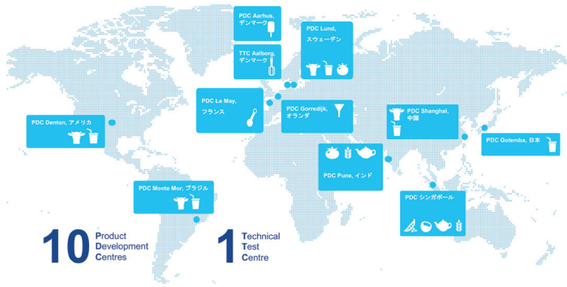
厳選されたプラントコンポーネント

テトラパックが提供するプラントコンポーネントは、すべて、世界的に認められたトップサプライヤーから選び抜かれ、品質、持続性、安全性が検証された流体機器製品群（ポンプ、バルブ、計測機器、制御機器、タンク周辺機器、オートメーション関連機器、配管部品など）です。
テトラパックのプラントコンポーネントは、環境への影響を最大限少なくするよう設計されています。電気使用量を最大80%削減してCO_2排出量を改善したり、より少ない水使用量での操業が可能になり、水や洗浄薬液の使用量を大幅に削減することができます。

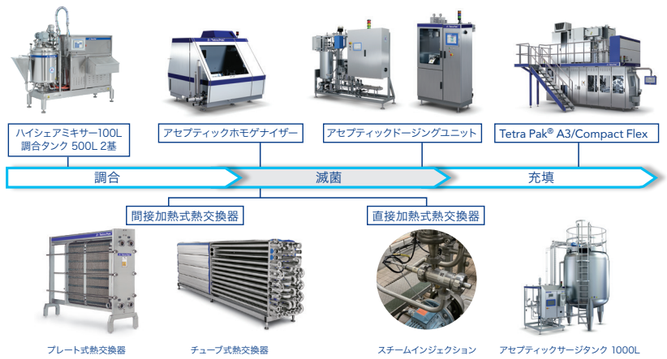
プロダクトディベロップメントセンター

世界中のテトラパックのプロダクトディベロップメントセンターには、加工、包装、パウダーハンドリングなど、さまざまな種類の試験装置があります。センターの専門家がお客様の新製品開発の課題を支援します。
当社の専門家は、材料がさまざまな処理方法にどのように反応するかを完全に理解しており、新しい市場に適応する製品のレシピ、よりスマートな処理ソリューションの選択、高価な原材料のより有効な活用、消費者の新しい味覚体験への欲求を満たす方法などでお客様を支援します。

世界のPDC拠点



御殿場プロダクトディベロップメントセンターでは
乳製品、飲料製品の調合、殺菌、充填テストが可能です。



[プロセス試験]
充填機を除く前処理のみの試作も可能です。

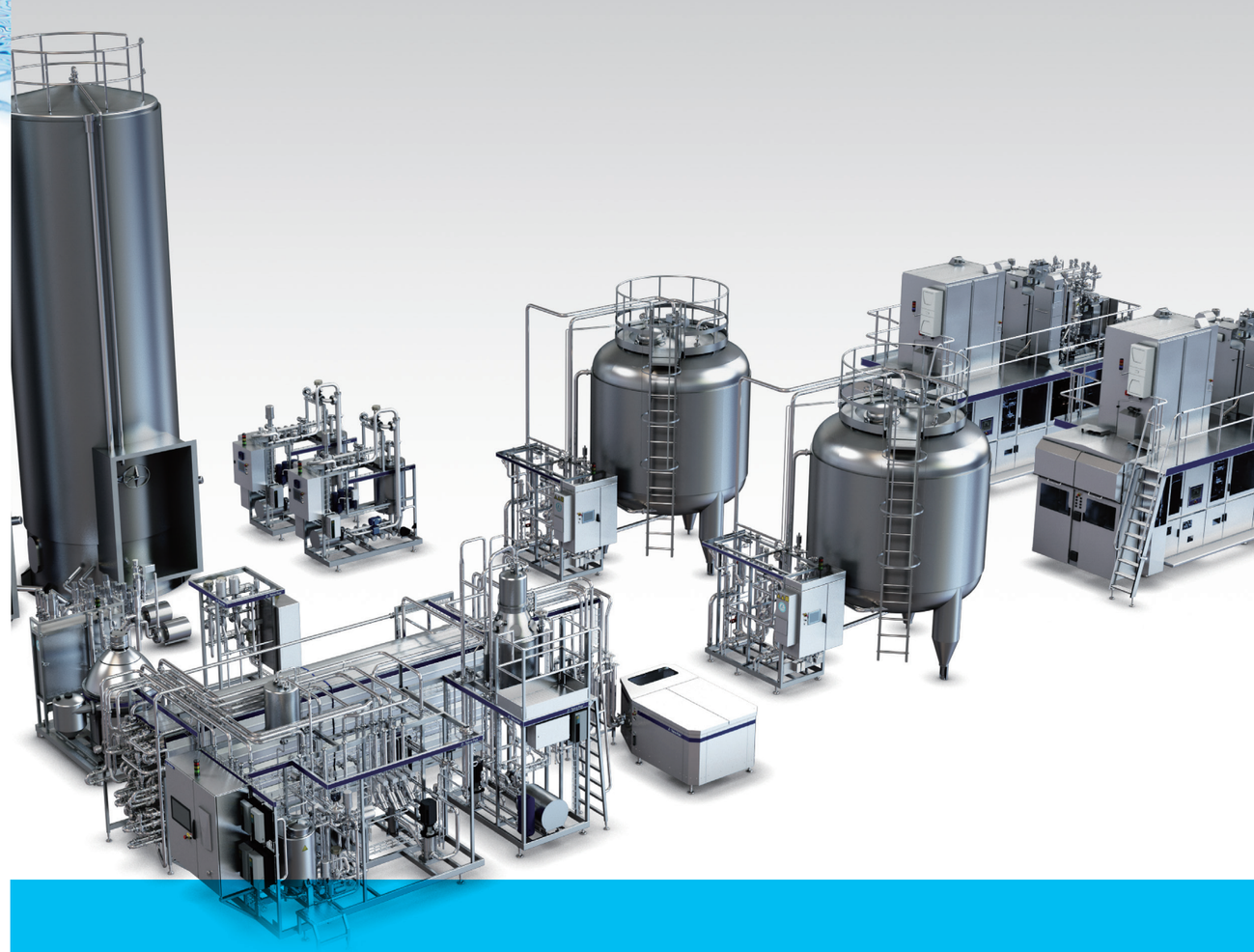
詳細はテトラパックHPをご覧ください。

プロセッシングソリューションについて

お問合せ先

日本テトラパック株式会社
Tetra Pak、テトラパックは、テトラパック・グループに帰属する商標です。
www.tetrapak.com/ja-jp

Tetra Pak®
大切なものを包んでいます



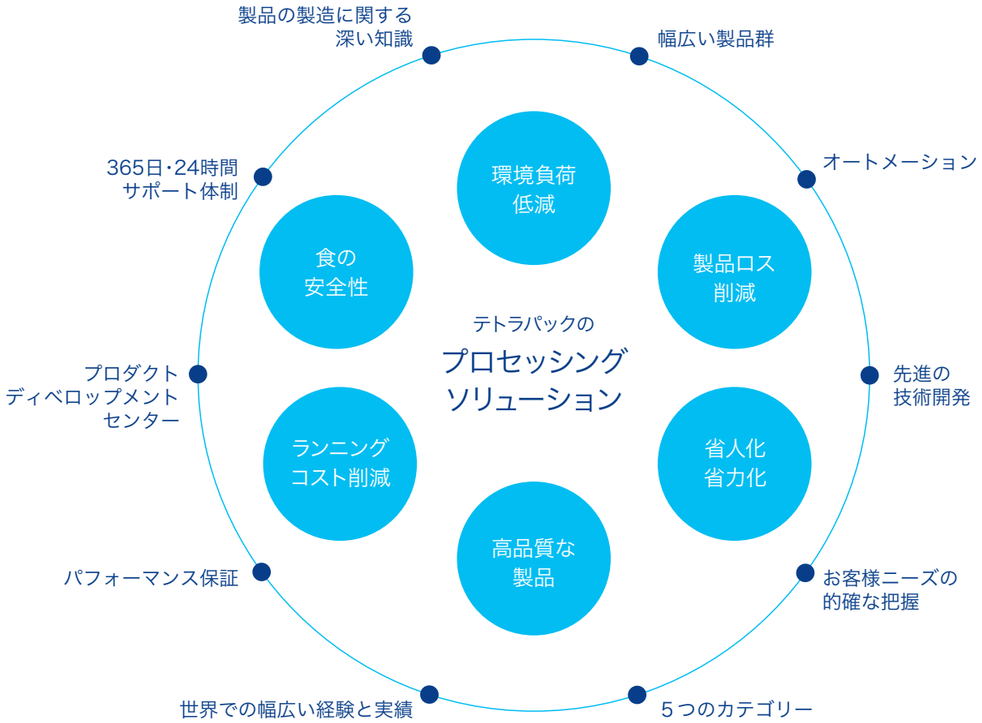
テトラパック® プロセッシングソリューション

Tetra Pak®
大切なものを包んでいます

テトラパックのプロセッシングソリューション

原料から加工・充填、アフターサービスまでのトータルソリューションを提案します

テトラパックは、乳製品、チーズ、アイスクリーム、飲料、加工食品およびパウダーのための、フルラインのソリューションと加工処理機器を提供しています。国内外市場での製品トレンドや製造技術の先端情報をご提供し、お客様のご要望にお応えする最適なプロセッシングシステムのエンジニアリングを行います。最小限のインプットで、品質に妥協することなく最高の効率を発揮する生産の仕組みを構築し、その性能を保証します。弊社のオートメーションシステム（テトラパック®プラントマスター）は、コストパフォーマンスが高く、トレーサビリティやプラント性能の改善情報の提供が可能です。

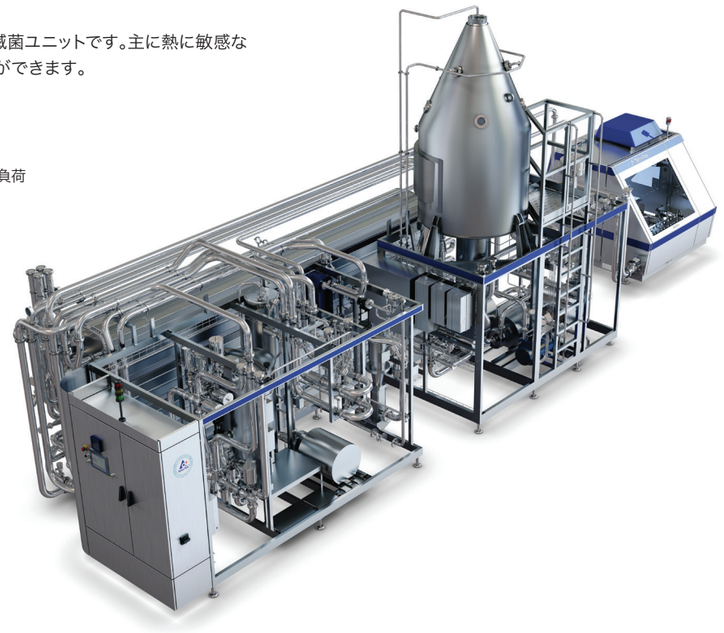


殺菌機／滅菌機

テトラパックの殺菌機／滅菌機は、お客様の事業の成長を支援するために、主に2つのポイント、食品の安全性とTCO（Total Cost of Ownership：総所有コスト）に注目して設計されています。
直接加熱式、間接加熱式および様々な特徴のある熱交換器の中から、お客様の製品の特徴に最適な殺菌機／滅菌機をカスタマイズします。

直接加熱式　VTIS

蒸気を直接注入する連続 UHT 処理の無菌滅菌ユニットです。主に熱に敏感な製品を処理します。小さな固形物も扱うことができます。



主な特徴

- 高い滅菌温度と短い加熱時間による最小限の熱負荷
- 製品の風味、色合い、均一性への最小限の影響
- 製品ロスの低減
- 蒸気インジェクションシステム
- 蒸気インフュージョンシステム
- 直接／間接式加熱兼用オプション

アプリケーション例

- 牛乳
- クリーム
- 豆乳
- アイスクリームミックス
- デザート
- ESL製品
- スープ
- ソース
- デンプン由来製品など

間接加熱式

低粘度製品から高粘度製品、繊維を含む製品や大きな固形物を含む製品までさまざまな製品に適切な熱交換器を選定し、最適な間接式の殺菌機／滅菌機をご提供します。

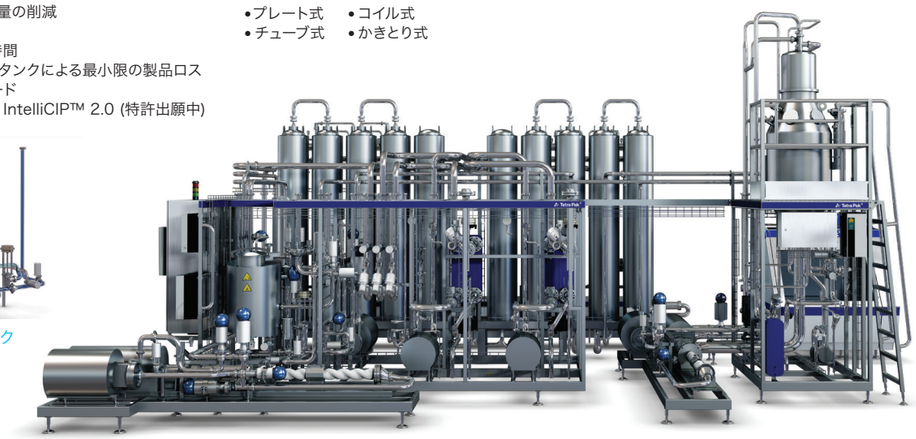
主な特徴

- ユーティリティ消費量の削減
- 高い熱回収率
- より長い連続運転時間
- ボトム充填バランスタンクによる最小限の製品ロス
- 待機中の省エネモード
- 必要に応じた洗浄　IntelliCIP™ 2.0 (特許出願中)

熱交換器オプション

- プレート式
- コイル式
- チューブ式
- かきとり式

バランスタンク



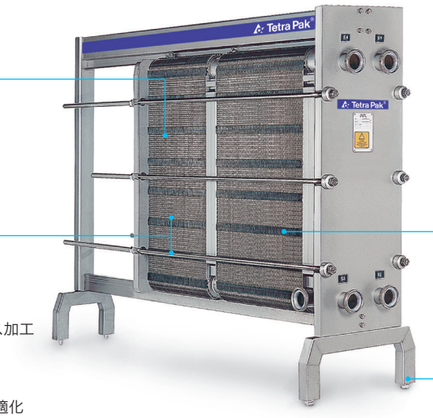
熱交換器

テトラパックの熱交換器は、お客様の素晴らしい製品と安全のために必要な全ての要件を満たす、効率的で信頼性の高い熱伝達を実現します。費用対効果が高く、柔軟性があり、高性能と低環境負荷を両立します。
最適な熱交換器の選定は、製品の粘度から粒子のサイズまで製品特性に大きく依存します。製品特性に合わせて最適な熱交換器を選定し構成を設計することで、より信頼性の高い効率的な熱伝達を実現できます。つまり一貫した製品品質の保証、生産全体の運用効率の向上へと繋がります。テトラパックはお客様毎に適切なソリューションを提案し、お客様の製造におけるご要望に応じてカスタマイズします。

プレート式熱交換器

食品向けに最適化した耐久性のあるプレートデザイン

テトラパックのプレート式熱交換器は、優しい処理と高いエネルギー効率を提供し、お客様の製品品質を最大限に維持します。
乳製品、飲料、流動食品の加熱・冷却・熱回収・殺菌・滅菌等の熱処理に適しています。また、CIPや水の加熱・冷却に適したモデルやユーティリティ向けのメンテナンスフリーのロウ付け式/ステンレス溶着式の熱交換器も取り揃えています。



プレートの形状
バランスの取れた各所寸法
流体分布部とポートのデザイン
流れの滞りなし
5点の支点

プレス模様
1ステップ・シングルツールプレス加工
製品への熱負荷の最適化
連続運転時間の最適化
ポンプサイズの最適化
水、加熱冷却熱媒の使用量の最適化

適応のし易さ
モジュラー構造で耐久性のあるフレームは簡単に能力の更新や改造が可能。様々なアプリケーションに合った幅広いプレートとガスケット。

クリップ式ガスケット
クリップ式で取り付け
溝にしっかり密着
屋根型デザイン
食品と使用温度に適した材質(FDA認証取得)
漏れの確認をし易い構造

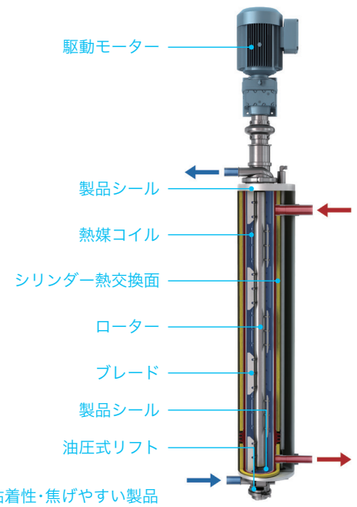
オプション
調節可能な脚
固定脚

かきとり式熱交換器 Contherm®

Contherm® は、米国の Alfa Laval Inc. が所有する商標です。

メンテナンス性を重視した縦置きデザイン

Contherm® かきとり式熱交換器は、高粘度、高粘着性、粒子状の製品の衛生的な加熱と冷却に適しています。
多様なオプションにより、特定の用途における要求に最適な構成が可能で、幅広い加熱・冷却媒体に適応します。最適化されたローターと接線方向(タンジェンシャル)に製品を流す入口/出口の設計は製品を優しく処理します。ヒンジ式のかきとりブレードと遠心力により、伝熱面を効率的にかきとり、汚れがなく長い製造時間を確保します。油圧式のローターリフトはサービス性を考慮した設計であり、安全で迅速、簡単な点検とメンテナンスを可能とします。



主な特徴
- 様々な製品に適応可能な構成
- 優しい流れの設計
- 完璧なかきとり
- 一体化されたローターリフト
- 空気の巻き込みなし
- 横置きモデル：設置高さの低減

多様なオプション
- シリンダー材質
- かきとりブレード設計、材質
- ローターサイズ、構成
- メディアコイル
- 駆動モーター
- シールタイプ、材質

アプリケーション例

高低粘度製品
- プリン
- ソースやグレービー
- ピーナッツバター
- ハマス

調理加工製品
- 粒状の製品
- ヨーグルト用フルーツ
- フルーツ製品
- ジャムやプレザーブ

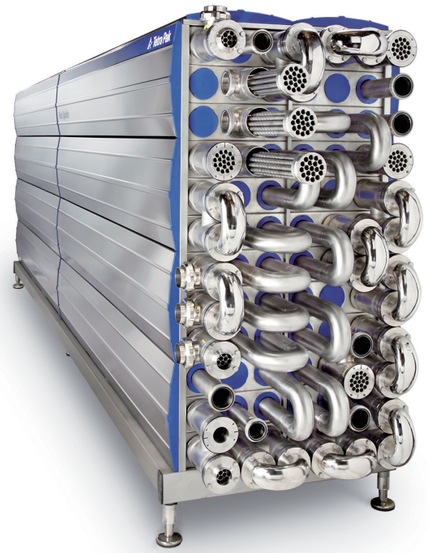
熱負荷に弱い製品
- クリームチーズ
- ホエイたんぱく
- 卵

粘着性・焦げやすい製品
- チーズソース
- ライスプリン
- カスタード

チューブ式熱交換器

熱効率、衛生性、安全性、将来性に優れたデザイン

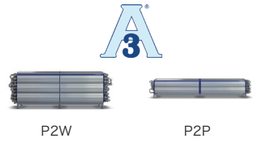
テトラパックのチューブ式熱交換器は、フローティングプロテクションシステム(遊動型デザイン)、高い熱回収率を可能とする製品-製品熱交換技術といった独自の特徴や、処理量、固形物、粘度等様々な条件に適応可能なモデルを展開しています。またメンテナンス性と安全性に重視したデザインとなっており、フレーム、チューブ、その他構成部品は分解、点検、再組み立てを容易に出来るよう構成されています。



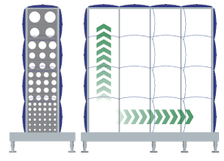
フローティング プロテクションシステム
テトラパック独自の設計で長年の納入実績があります。各パーツが個々に遊動することで熱応力を吸収し、熱による膨張・収縮によるクラックのリスクがありません。つまり各パーツを長い寿命でご使用頂けます。
また全てのパーツが分解可能で、目視確認が可能、衛生的なデザインです。

省エネオプション
- 保護パネル
- 断熱シート
- 断熱カバー

P2P(製品-製品熱交換)技術
テトラパックのP2P技術はより高い熱回収を実現し、水循環による熱回収デザイン(P2W)より必要なチューブ本数を減らします。
特許取得済みの溶接技術により、最高水準の優れた衛生性を確立しています。3-Aサニタリ規格適合認証取得済みです。



モジュラー設計
処理量や処理条件、製品の変更時に、フレームの拡張やチューブの構成変更が容易に出来るように設計されています。

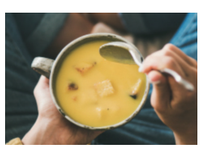


コイル式熱交換器

高効率で固形を含む製品に優しい熱処理

テトラパックのコイル式熱交換器は、幅広い製品の効率的な加熱・冷却を提供します。
高い耐圧性は高粘度製品の高処理化、製造効率の改善、1L当たりのコストの削減を可能とします。速い製品流速は熱交換効率を改善、伝熱面積とシステムのサイズを小型化、CIP流量や製品ロスを最小化します。14−60㎜のコイル式の単管は1つの出入口配管のみで、製品の優しい処理を可能とし、直径最大25㎜固形物の形状を維持します。衛生的なデザインであり、底部と上部の両端が遊動型であるので、熱応力を吸収しクラックのリスクがありません。

主な特徴
- 滑らかなソースから高粘性のソース、乳製品デザート、具入りのスープ、直径最大25㎜の美味しいフルーツ片が入ったジャムなど 幅広い製品ラインナップに最適
- 製品側の高い耐圧(最大300Bar)、熱媒側耐圧最大10Bar
- 熱膨張による割れのリスクのない遊動型デザイン
- 接液部材質：Duplex 2205(EN 1.4462)
- チューブ直径：14mm-60mm
- 1つの容器に最長100mの製品チューブ
- 容易なメンテナンス：5か所のガスケットのみ
- 15種の異なるモデル



アプリケーション例

低粘度製品
- 牛乳
- ブロス(出汁)
- フルーツ濃縮液

高粘度製品
- スープ
- ソース
- プリン

調理加工製品
- 粒状の製品
- ヨーグルト用フルーツ
- フルーツ製品
- トマト製品

ハイシェアミキサー

簡単な混合作業から複雑な調理を含む用途まで、多様な用途に適した高効率で革新的なハイシェアミキサーを取り揃えています。様々なオプションで目的の用途に最適な構成へとカスタマイズ可能です。
画期的なミキシング技術により粉体溶解にかかる時間を従来の約1/3まで大幅に短縮します。

用途に応じて選べるミキサータイプ

バッチ式

再循環式

インライン式

連続式

主な特徴

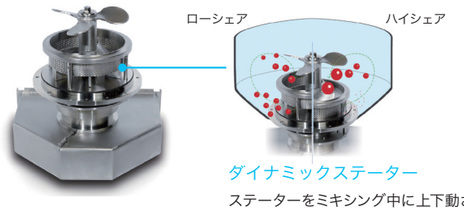
- 高いせん断力
  （最大50bar相当の均質効果）
- バキュームによる粉体吸入と瞬時の分散
- 空気の混入や気泡の最少化
- 製品品質の高い安定性
- 多くのオプションによる多様な要求への柔軟性
- 希望の粒子サイズを獲得
- 口あたりの改善
- 希望の粘度の獲得
- 衛生的な設計
- オートメーション制御

その他オプション例

- バキューム機能
- 粉体ハンドリング
- 温度管理（加熱・冷却）
- ステーター　穴径
- ミキシングヘッドサイズ
- プロペラオプション（ナイフ）
- アジテーター（無し、シングル、ダブル）
- 洗浄オプション
- タンクサイズ
- 耐圧
- 材質
- その他要求への適応

ターボユニット

製品に加わるせん断力・製品の対流を調整できます。



ダイナミックステーター

ステーターをミキシング中に上下動させることが可能です。工程に応じて、せん断力を加えない穏やかなミキシングとせん断力を利用した急速な溶解を切り替えることが可能です。

連続式砂糖溶解装置

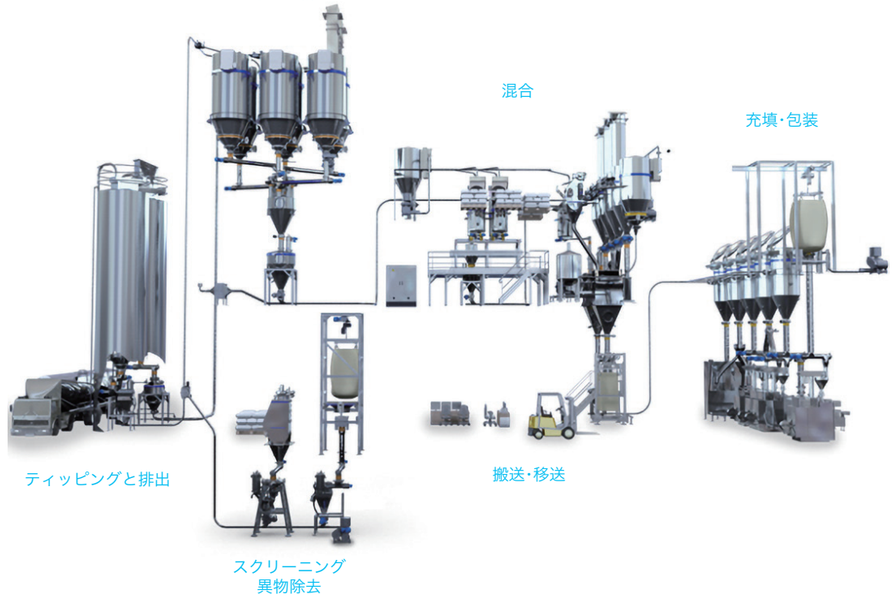
結晶糖を最大65°Brixの濃度まで連続的に水に溶解させ、1時間あたり7,000、15,000、25,000リットルの処理能力を備えています。
非炭酸飲料、炭酸飲料、ケチャップ、ジャム、菓子製品、調製乳製品などの製造で使用できます。

主な特徴

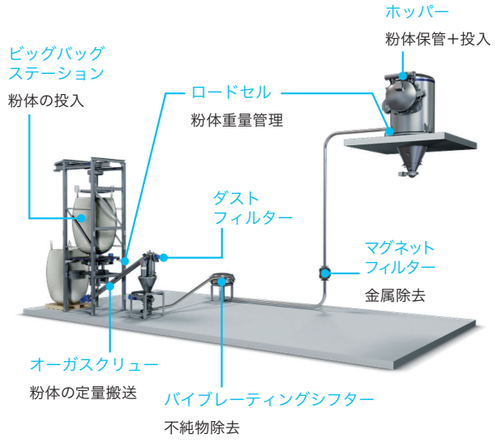
- 特許取得済みのインジェクター技術
- 砂糖の油圧式搬送による機器配置の柔軟性
- インジェクター技術と効率的なラジアルジェットミキサーにより、低い温度で溶解可能
- ±0.1 °Brix の精度を保証
- 高効率な熱交換器が長期的な持続可能性を保証
- プレフィルター（オプション）により低品質の砂糖の取り扱いが可能で機器損傷リスクを削減

パウダーハンドリング

テトラパックのパウダーハンドリング・ソリューションは、高い衛生性で食品の安全性を保証し、長い稼働時間を可能にします。信頼性の高い堅牢な設計により最小限のメンテナンスで安全に管理操作することが出来ます。砂糖、粉乳、塩、小麦粉といった原材料のほか、乳児用粉ミルク、インスタント飲料、顆粒スープなどの最終製品まで、あらゆる種類の粉体の様々な用途に使用できます。

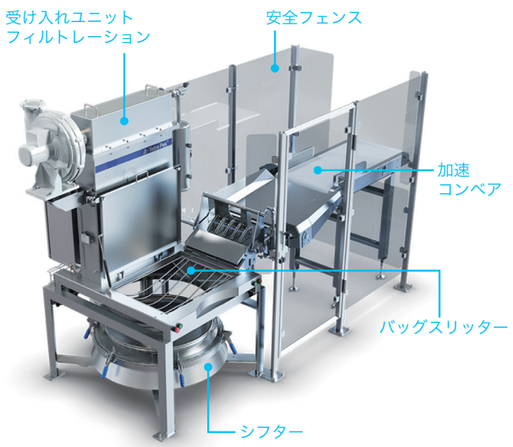


ビッグバッグ投入搬送



テトラパックのビッグバッグティッピングユニットは、オペレーターに優しく、多用途で効率的なバルク排出ソリューションです。使いやすい手動クランプシステムを備え、空気と電気の消費量が少なくエネルギー効率に優れています。堅牢な構造で高い生産性を実現します。衛生的な設計により、世界最高水準の食品安全を確保します。ユニットは完全に分解して洗浄可能で、食品粉末に接触するすべての面に簡単にアクセスできます。

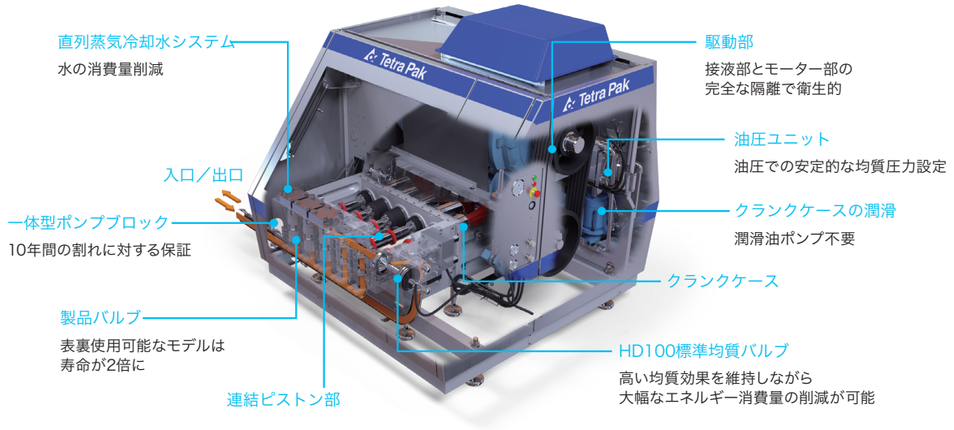
25kgバッグ自動解袋機



テトラパックのバッグティッピングユニットは、クラス最高の食品安全性、強化された生産率、改善されたオペレーターの労働条件を兼ね備えた、バッグに入った粉体を効率よく排出する自動開袋ソリューションです。粉体が入ったバッグはコンベヤで衛生エリアに搬送され、自動的に開袋され中身が排出されます。オペレーターの重い持ち上げ作業はなくなります。手作業でナイフを使う必要はなく、カッティング工程では両手操作ボタンがオペレーターの安全を守ります。

ホモゲナイザー／高圧ポンプ

テトラパックのホモゲナイザーと高圧ポンプは80年以上にわたる経験の成果である先駆的なデザインです。機能的でコンパクトな最新鋭の外観の中には耐久性、効率、柔軟性といった技術ソリューションを備えています。省エネタイプの均質バルブ（ホモヘッド）HD100を標準装備した水平式ピストン定量ポンプです。シートおよびフォーサーディスクはリバーシブル構造となっており、部品の寿命を倍に延長することが出来ます。ポンプブロックは一体成型鍛造ステンレスでクラック（割れ）に対して10年間の保証をいたします。ピストンシールカートリッジシステムと、一体型で取り外すことの出来る入口出口バルブ部は、容易にメンテナンスや部品交換を行えるようデザインされています。直列に繋がれた冷却水システムは効率的で水の消費量を抑えます。
研究施設での使用から大規模な食品プロセスまで広範囲にわたる流量（55ℓ/h -63,600ℓ/h）でご利用できます。
ノンアセプティック仕様とアセプティック仕様の選択が可能です。

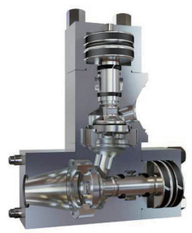


均質バルブ

高い均質効果により高品質な製品と省エネを実現します。

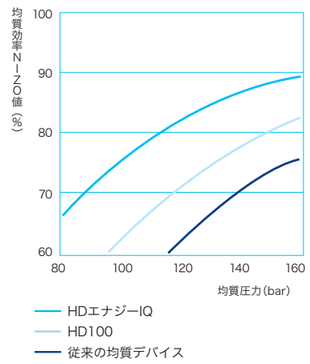
HD100

実績のあるユニークなデザイン
- 高効率設計
- 寿命を2倍にする表裏使用可能な部品
- 研磨性の高い製品向けの超硬合金オプション
- 最大均質圧630Bar



HDエナジーIQ

乳用の水平多段式ホモヘッド
- 必要な圧力が少ない：コストおよび環境負荷の低減削減
- 可変圧力と処理量による優れた柔軟性
- サービス間隔が最大40%延長（ピストン、シール、ベアリング）



ポンプブロック

一体成型鍛造ステンレスで、高圧によるブロックの割れに対して10年間保証します。

冷却水とスチーム量の低減

自動サーモスタット制御装置を含む冷却水ユニットや直列ピストン冷却で使う冷却水の量を削減します。またアセプティック仕様では使用するスチーム量を削減できます。

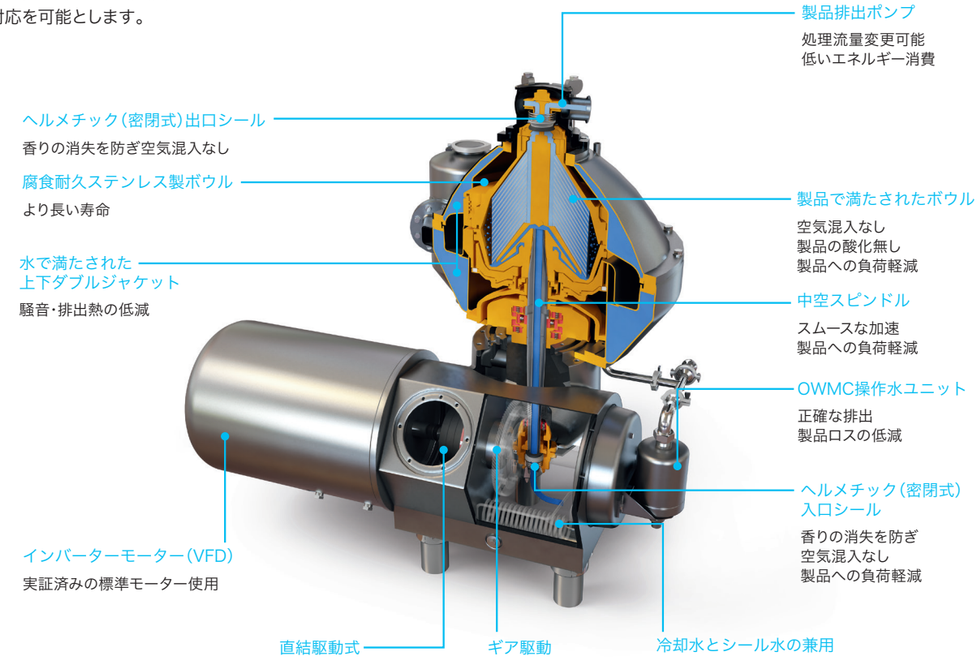
CUTS cooling water consumption by 80%
CUTS steam consumption by 70%

オプション例

お客様のご要望に応じた多数のオプションがあります。
- 非アセプティック/アセプティック
- 空気圧式冷却水バルブ
- 5種のピストン材質
- ピストンシール材質
- 様々な遠隔信号操作
- 騒音低減
- アップグレード

遠心分離機

テトラパックの遠心分離機は1世紀以上にわたり、製品に優しい効率的な分離を基本としてきました。独自のAirTight技術（完全密閉式）は最高の製品品質、最高の分離効率、幅広い処理流量への対応を可能とします。



アプリケーション例

- ミルククラリフィケーション
- コールドミルクセパレーター
- ホットミルクセパレーター
- パクトフュージ
- ホエイクラリフィケーション
- ホエイセパレーション
- AMFセパレーター
- クアルクセパレーター
- バターミルクセパレーター
- お茶・飲料向けクラリファイヤー
- 飲料向けオイルセパレーター

標準化装置

テトラパックの標準化装置は、牛乳やクリームに含まれる乳脂肪分、タンパク質、固形成分、無脂乳固形分の自動インライン標準化を行うための装置です。長年の経験、実績と検証から、信頼性の高い自動化ソフトウェアを構築しています。高速で洗練されたアルゴリズムとプロセス動作のシステム学習機能により、迅速な起動、数秒以内での標準化の修正、何か障害が起きた後の設定値とプロセス条件への迅速な復帰、素早い製品切り替えを可能とします。製品の無駄を最小限にし、収益を最大限にします。

アプリケーション例

- 成分調整牛乳
- クリーム濃度調整
- チーズ用標準化乳
- 粉体製品の為の成分調整乳
- たんぱく調整乳

インラインブレンダー

テトラパックのインラインブレンダーは均一な製品の品質と妥協を許さない食品の安全性を保証するために完全に自動化されています。操業コストと製品ロスを抑えながら、幅広い乳製品や飲料を効率よく高い精度でインライン調合します。高い処理能力と迅速な製品の切り替えができる柔軟性も兼ね備えています。

主な特徴

- 高度な制御ソフトウェアによる一貫した製品品質、原材料の節約
- 多様な製品ラインナップへ適応
- 最小限の製品ロス
- 低いユーティリティ消費による操業コストの削減
- 自動制御システムによる、人による作業の削減

アプリケーション例

乳製品

- 色物乳飲料
- チーズミルク
- 粉乳用の標準化乳
- 乳酸菌飲料
- 練乳
- 液体の調製製品

飲料シロップ用

- 飲料用シロップ

飲料最終製品用

- 果汁飲料
- 清涼飲料水
- 炭酸飲料

アセプティック定量添加装置

テトラパックのアセプティック定量添加装置は充填を行う直前に、ベースとなる製品に原料を精密に定量添加する、ユニークで非常に革新的なテクノロジーです。熱に弱い添加剤の添加に有効です。

主な特徴

- 熱負荷に弱い添加剤に有効
- 機能性の維持
- 味・色調の変化を最小化
- 製造コストの削減
- 製品ロスの削減
- 高価な添加剤のロス削減
- 製造機器の簡略化
- 製造効率の向上

添加剤の例

- 酵素（ラクターゼ）（乳糖分解）
- 乳酸菌
- 糖たんぱく（ラクトフェリン）（免疫調整作用）
- オメガ３（脂肪酸）（血液中の脂質濃度を下げる）
- ビタミン
- カルシウム
- アロマ・香料

2種類のモデル

モデルE

添加剤を除菌フィルターで無菌化して添加

モデルF

BIB容器に詰められた無菌化添加剤をラインへ添加

膜処理設備／フィルトレーション

メンブレンフィルトレーションは、乳児、スポーツ、高齢者向けの栄養価の高い食品・飲料はもちろん、牛乳やホエーベースの食品・飲料の効率的な製造をサポートします。また、植物由来タンパク質の濃縮、代替タンパク質の精製、プロセス水の回収と再利用にも使用されます。

牛乳やホエイ製品

MF膜

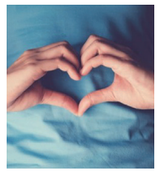
- バクテリア除去
- カゼイン標準化
- ブライン処理
- チーズミルク処理
- 脂肪分除去
- 消費期限延長
- 濃縮ミセルカゼイン製造

NF膜

- 牛乳・ホエイからミネラル除去
- 塩分除去
- 高固形分濃縮
- 育児粉乳

RO膜

- 固形分濃縮
- 牛乳濃縮
- ホエイ濃縮
- UF処理液濃縮
- バターミルク濃縮



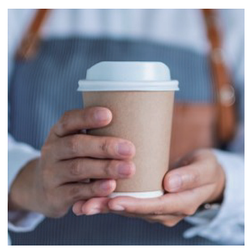
植物性製品・新カテゴリー

MF膜／UF膜

- 新カテゴリー発酵用途
- 新プロテインソース
- 植物性プロテイン濃縮・分離・標準化
- バクテリア除去
- ジュース清澄化
- 植物性飲料、ヨーグルト、プロテイン原料
- 豆腐
- ココナツ、オレンジ、その他ジュース

RO膜 / NF膜

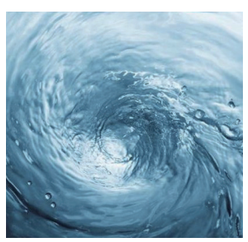
- 固形物濃縮、標準化
- 糖分標準化
- お茶、コーヒーの濃縮
- 植物ベースのパウダー



再利用用途

RO膜／NF膜

- 使用水の削減
- 製品回収
- 水の再利用
- CIP液再利用
- ホエイ廃棄量削減



蒸発濃縮設備／エバポレーター

テトラパックの全自動の連続蒸発濃縮システムは、あらゆる種類の乳製品の製造に適しています。このシステムはお客様のご要望に合わせて設計するため、幅広い製品構成と容量に対応できます。
テトラパックはサイクロン式セパレーターを採用しており、より優れた効率的なフローパターンを提供します。改善された流れにより、行き止まりやデッドスポットが回避され、製品蓄積や細菌増殖のリスクを軽減します。テトラパックは、ほとんどの乳製品について、バクテリアを増殖させることなく20時間の製造と製品ロスの抑制を保証します。また、テトラパックのサイクロン式セパレーターは優れた凝縮液の品質を実現しコンパクトな設置を可能とします。

2つのモデル

MVR
乳製品全般の製造に適しています。

TVR
ベビーフードから関連製品まで、乳児用粉ミルク全般の生産に適しています。

オプション例

- エバポレーター予熱システムによる高い予熱温度
- 24時間年中無休製造システム
- 全電動操作(MVR)
- フィルトレーション前処理設備による省エネ提案

噴霧乾燥装置／スプレードライヤー

スプレードライヤーは主に乳業界で粉乳の製造などに使用されていましたが、最近では植物由来の用途で盛んに使用されています。最新技術を導入したテトラパックの乳製品および植物由来の製品向けスプレードライヤーは、完全オートメーション化された連続スプレー蒸発乾燥システムで、業界をリードする製品です。

4つのモデル

ワイドボディ
乳製品、ホエー、ホエー由来製品、植物由来製品、ベビーフードなど、さまざまな粉末を製造できます。

トールワイドボディ
乳児用粉ミルク全般やその他の熱可塑性製品など栄養価の高い粉末を製造するために使用されます。

トールフォームバスル
WPC80、WPI、スキムミルク、ミネラルや加水分解タンパク質など熱に弱い粉末を製造するために使用されます。

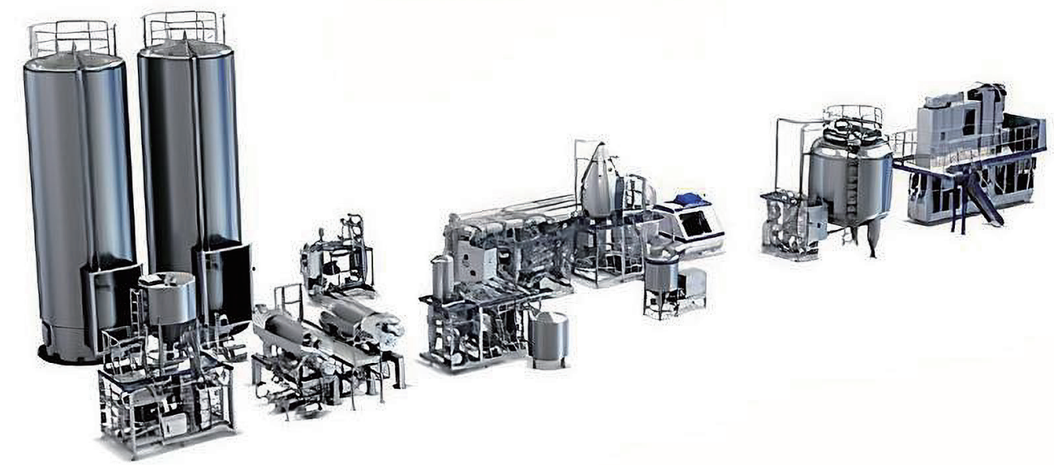
プロラック
さまざまな種類のチーズホエーからパーミエイト粉末を製造するための装置です。このシステムは牛乳のパーミエイトの加工処理にも適しています。

オプション例

- 熱回収
- スプレーモニタリングシステム
- 24時間年中無休製造システム

植物由来飲料の加工処理設備

テトラパックは、植物由来の飲料製造ソリューションにおける世界的な市場リーダーです。テトラパックは、大豆飲料の生産におけるその35年以上の経験を生かし、最初のアイデアの提供から商品の生産、さらにその先に至るまで、お客様のビジネスをサポートします。豆、穀物、フレーク、小麦粉、粉末、濃縮物、そのいずれの原料から開始する場合でも、原料から充填までの完全なポートフォリオを提供します。



抽出装置

テトラパックの抽出ユニットは、全粒大豆または脱皮大豆から大豆ベースを連続抽出するためのシステムです。磨砕、繊維分離、酵素不活性化の3つの主要な部分で構成され、これらを統合することでタンパク質含有量と栄養価が高い大豆ベースを製造できます。オーツミルク、アーモンドミルク、ライスミルク等にも対応可能です。
浸漬や湯通しが不要であるため水消費量が抑えられ、環境内に排出される廃水量も抑えることができます。
非常に高い大豆タンパク質抽出量、長い稼働時間、少ない水消費量を実現し、CIP洗浄(定置洗浄)も可能です。これらの特徴により、大幅なコスト削減や環境への影響の軽減につながっています。

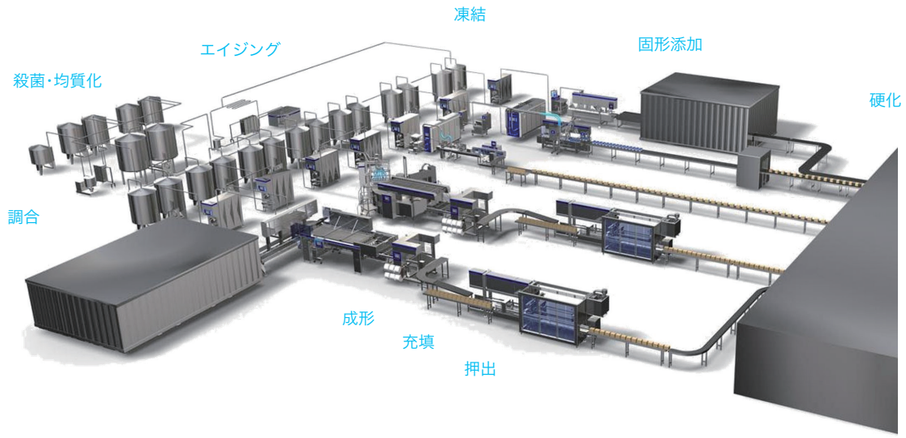
グラインディング
磨砕工程

デカンタ型遠心分離機
繊維分離工程

酵素失活装置
酵素失活 &冷却工程

アイスクリームの製造設備

テトラパックは、アイスクリーム製造のための全てのソリューション、機械、設備、および消耗品を提供する世界有数のサプライヤーです。お客様のレシピに従って異なる原料で作られた、多種多様なおいしいアイスクリーム製品のための加工ソリューションを提供しています。
ミックスをアイスクリームに加工し、固形の添加物やソースを加えます。アイスクリームを凍らせ、成形／充填／押出成形技術により、コーティング／デコレーションをしながらスティック／ビスケット／コーンなどの様々な形状のアイスクリームを製造し、包装を行います。
すべての工程で食品の品質と安全性を確保しながら、大容量と中容量のアイスクリーム製造に対応するソリューションを提供します。



高い歩留まりのモールディング成形設備

46,000
個／時間

連続式フリーザー

主な特徴

- 自動プロセス制御
- 選択可能な冷媒
- アンモニア、CO_2、代替フロンR449A
- ユニークなシリンダーデザイン

固形物の定量供給が可能なイングリディエントドーザー

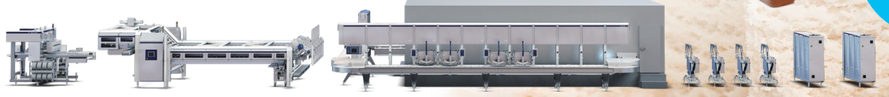
主な特徴

- 高精度な定量添加
- 壊れやすい材料の丁寧な取り扱い
- 材料の形状維持
- 容易な材料投入
- コンパクトな設計

多様な製品形状に対応可能なアイスクリーム押出成形設備

多様な製品形状に対応

- 柔軟な設計
- 多様なオプション



43,200
個／時間

チーズの製造設備

テトラパックは、世界有数の技術ソリューションと何十年にもわたるチーズ製造の専門知識で、お客様のチーズ製造の成功を支えます。一貫したおいしいチーズを製造するための必要なすべてが揃っています。
テトラパックの最先端のテクノロジーと応用知識は、重量や水分含有レベルにムラのない、安定した品質の製品を市場に送り出す上で役に立ちます。テトラパックの生産ラインなら、必要な信頼性と効率を完璧に実現できます。

チェダー

味はマイルドからシャープまで、色はナチュラルホワイトから鮮やかなオレンジまでさまざま

セミハード・ハード

ゴーダ、エダム、エメンタール、パルメザン、マースダム、グリュイエールなど

パスタフィラータ

プロヴォローネ、モッツァレラ、カチョカヴァッロなど

フレッシュチーズ

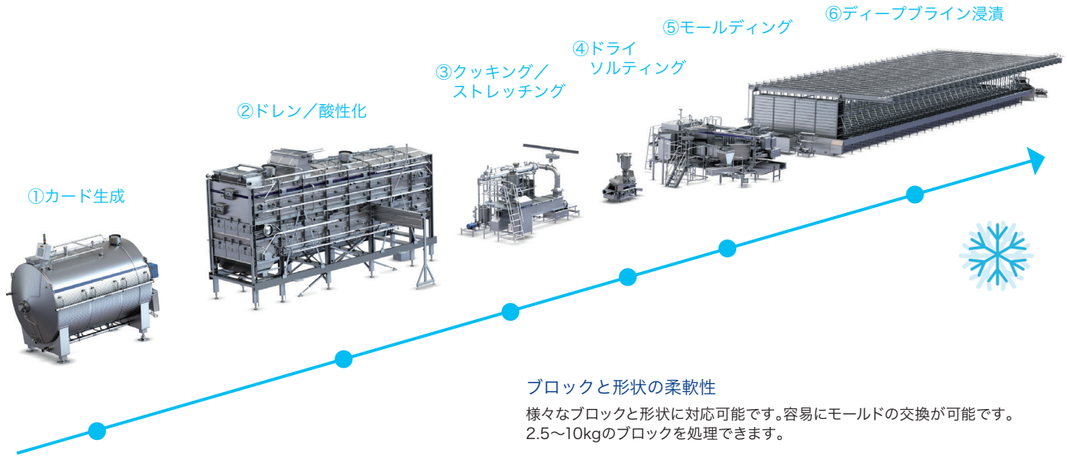
カッテージチーズ、フレッシュチーズ、ウルトラフィルトレーションチーズやリキッドフィルドチーズ、クリームチーズ、クワルクなど

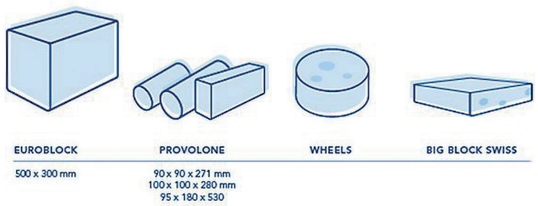
ホエーの加工処理

ホエー加工の専門知識と、タンパク質の抽出、分別、蒸発と乾燥、粉体処理などの加工に必要な装置をお客様に提供します。

テトラパックのモッツァレラチーズ　ベストプラクティスライン

テトラパックのモッツァレラ用のベストプラクティスラインは、高いコスト効率と小さいフットプリント、クラス最高の衛生性を兼ね備えています。独自のシングルオーガー設計によって、高い生産性と丁寧な加工を実現します。プロセスは緻密に制御されているため、ロスを減らし、粒子も少なく、製品の品質が均一に保たれます。
また環境に優しいソリューションです。ブライニングシステムはフロア排水設備への排出を必要とせず、ゾーンCIPの洗剤使用量は低く抑えられています。エネルギー効率の高さと省スペース性を兼ね備えたラインです。ブライニングシステムは床面積を有効活用して設置でき、断熱を考慮した設計となっています。



ブロックと形状の柔軟性

様々なブロックと形状に対応可能です。容易にモールドの交換が可能です。
2.5～10kgのブロックを処理できます。