

食用油の製造工程〈福岡工場〉

原料

菜種 大豆

精撰

原料から余分なゴミを取り除きます。

◎前処理工程



加熱
乾燥
圧扁

原料から油を取るための前準備です。
加熱、水分調整、さらにフレック状に薄く(圧扁)することにより、原料から油をとりやすくします。

◎搾油工程

圧搾



圧搾後の搾粕

抽出

ヘキサン

菜種など油分の多い原料には、まず高い圧力をかけ、油分を搾ります。

油分抽出後の搾粕

油分の少ない大豆には、油と溶けあう溶剤(ヘキサン)を加え、油分をとりだします。

脱溶剤



脱脂粕

原料から油をとった後の絞り粕は、飼料・肥料として製品化されます。

サイロ



包装・出荷



粗油(そゆ)

◎脱ガム工程

脱ガム



水を加えて遠心分離機にかけることにより、油分以外の物質(ガム質)を取り除きます。

除去されたガム質

レシチン

粗油から除去されたガム質は、レシチンとして製品化されます。

脱ガム原油

◎精製工程

脱酸



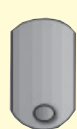
水酸化ナトリウム
原料から取り出した油分を化学的方法や物理的方法で不純物を除去し、精製します。

水洗



↑
水

真空乾燥



↑
白土

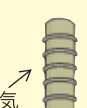
脱色



ろ過



脱臭



↑
水蒸気

ろ過



用途に応じて、ポリボトルや缶に高速自動充填されます。

出荷



おいしい
食用油のできあがり

こうやってできた食用油は、厳しい検査を受けた後貯蔵タンクに一時保存されます。

出荷



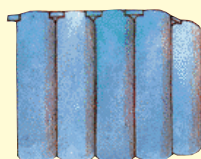
大口の業務用ユーザー様には、容器に充填せずにタンクローリーにてバラで出荷します。



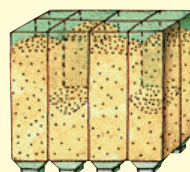
小麦粉の製造工程〈佐賀工場〉

アメリカ、カナダ、オーストラリアなどの主産地や国内の生産地から運ばれた原料小麦は、製粉工場で製粉されて、小麦粉になります。搬入から包装まで自動化した段階式製粉で生産された高品質の小麦粉は、きびしい品質チェックを経て出荷されます。

受入



サイロ



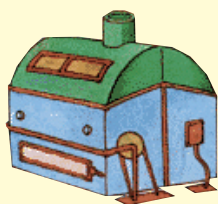
原料タンク

サイロから原料小麦を受け入れ、貯蔵します。

挽 碎

ロール機

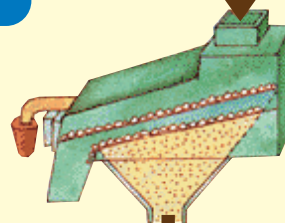
小麦を粉碎します。粉碎されたものは篩にかけ、さらに別のロールにかけられます。



精選・調質

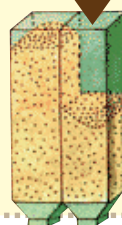
原料精選機

小麦に混じるきょう雑物を完全にとり除きます。



調質タンク

小麦に少量の水を加えて粉碎しやすくします。



篩分け・仕上げ

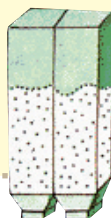
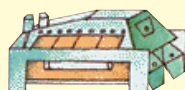
篩機

粉碎した小麦を粉とふすまに篩い分けします。



ピュリファイヤー

粉碎した小麦の胚乳部を振動篩と風力で純化します。



粉サイロ

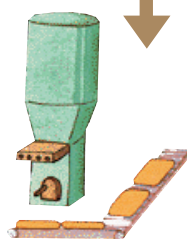
製粉した粉を貯蔵します。

再篩機



バラ出荷
(業務用)

包 装



大袋包装機
(業務用)

金属検出機

金属片などの混入をチェックします。

検量機

内容量をチェックします。

二次加工場
(業務用)



小袋包装機
(家庭用)

金属検出機

検量機

一般消費者
(家庭用)