

フローダイアグラム

ヨーグルトドリンク(生乳)

処理量 1,000L/B

フローダイアグラム	作業時間	能力・時間	職務	
<p>送乳</p> <p>↓</p> <p>予備加熱</p> <p>↓</p> <p>濾過</p> <p>↓</p> <p>均質化</p> <p>↓</p> <p>貯留</p> <p>↓</p> <p>配合</p> <p>↓</p> <p>殺菌</p> <p>↓</p> <p>冷却</p> <p>↓</p> <p>接種</p> <p>↓</p> <p>発酵</p> <p>↓</p> <p>冷却</p> <p>↓</p> <p>均質化</p> <p>↓</p> <p>濾過</p> <p>↓</p> <p>貯留</p> <p>↓</p> <p>充填・包装 ←</p> <p>↓</p> <p>検査</p> <p>↓</p> <p>保管</p> <p>↓</p> <p>出荷</p>	<p>包装資材</p> <p>↓</p> <p>受入</p> <p>↓</p> <p>保管</p>	<p>20分</p> <p>30分</p> <p>180分</p> <p>60分</p>	<p>加熱プレート</p> <p>ラインフィルター(80メッシュ)</p> <p>ホモゲナイザー(2,000L/H)</p> <p>85°C・15分間、保持殺菌</p> <p>40°C</p> <p>冷却プレート 8°C以下</p> <p>ホモゲナイザー(2,000L/H)</p> <p>ラインフィルター(80メッシュ)</p> <p>無視乳固形 8.0%以上 乳酸菌数又は酵母数(1mlあたり) 1000万以上 大腸菌群 陰性</p>	<p>ヨーグルト係</p> <p>充填係</p> <p>検査係</p>

フローダイアグラム

ヨーグルトドリンク(加工乳)

処理量 1,000L/B

フローダイアグラム	作業時間	能力・時間	職務
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>送乳 ↓ 予備加熱 ↓ 濾過 ↓ 貯留 ↓ 分離 ↓ 貯留 ↓ 配合 ↓ 殺菌 ↓ 冷却 ↓ 接種 ↓ 発酵 ↓ 冷却 ↓ 均質化 ↓ 濾過 ↓ 貯溜 ↓ 充填・包装 ↓ 検査 ↓ 保管 ↓ 出荷</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>包装資材 ↓ 受入 ↓ 保管</p> </div> </div>	<p>60分</p> <p>30分</p> <p>180分</p> <p>60分</p>	<p>加熱プレート</p> <p>ラインフィルター(80メッシュ)</p> <p>ホモゲナイザー(2,000L/H)</p> <p>ミルクセパレーター(3000L/H)</p> <p>85°C・15分間、保持殺菌</p> <p>40°C</p> <p>冷却プレート 8°C以下</p> <p>ホモゲナイザー(2,000L/H)</p> <p>ラインフィルター(80メッシュ)</p> <p>無脂乳固形 3.0%以上 乳酸菌数又は酵母数(1mlあたり) 1000万以上 大腸菌群 陰性</p>	<p>ヨーグルト係</p> <p>充填係</p> <p>検査係</p>