

# 総合生産ラインのエンジニアリングにも対応

## 導入事例 1



## オリヒロプランデュ株式会社 町屋工場

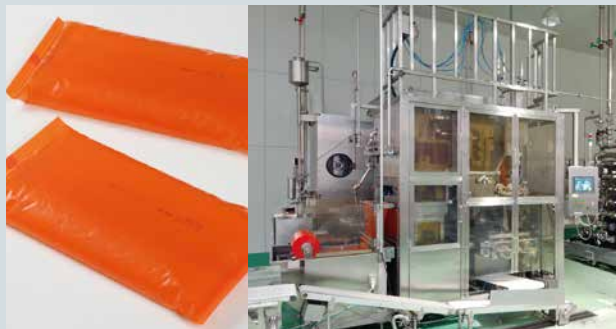
当社の無菌充填包装システムを核に、連続殺菌・無菌充填を行う生産ラインです。最新の食品安全マネジメントシステム (FSSC22000) を導入し、より高いレベルの食品安全、高品質、高付加価値商品の提供を目指しています。各種の製造機器、殺菌処理装置を擁して無菌製品製造に対応しています。

オリヒロプランデュ株式会社 町屋工場  
〒370-0886 群馬県高崎市下大島町613  
TEL.027-360-4711



## 無菌充填包装システム

機械本体内に無菌化システムを組み込むことで、軟包装での完全無菌充填を実現した包装機を中心に配置した液体・粘体充填包装システムです。粉体溶解装置、超高圧ホモゲナイザー、チューブ式殺菌装置等を利用して、幅広い食品の無菌充填製造を行っています。



ピローパウチ  
ピローパウチ無菌充填包装機 Onpack-AF2000



スタンディングパウチ  
スタンディングパウチ無菌充填包装機 Onpack-AF3030



口栓付きスタンディングパウチ&四方シールパウチ  
口栓付きスタンディングパウチ無菌充填包装機  
Onpack-AF3030-F



四方シールパウチ  
二連無菌充填包装機 Onpack-AF3030-4S

## 導入事例 2

# オリヒロプランデュ株式会社 モア工場



スタンディングパウチゼリー、Tパウチゼリーの2つの製造ラインについて、仕込みから包装充填、殺菌・冷却・乾燥、自動梱包までの一貫製造ラインを見学できます。ワンユニット内で包材原反からの製袋、充填まで行うオールインワン機構、生産性を大幅に向上した6列同時包装、小袋6つの合計重量を自動調整する外装システムなど、種々の合理化システムをご覧ください。

オリヒロプランデュ株式会社 モア工場  
〒370-2464 群馬県富岡市南蛇井 51-1  
TEL.0274-67-5455



### スタンディングパウチゼリー製造ライン

#### 仕込み室

製造はまず、原料の仕込みから始まります。食感や味が一番おいしくなるよう研究開発された仕様に基づき、各原料を正確に調合して、よく攪拌します。



#### 包装充填

スタンディングパウチ製袋充填包装機「Onpack-13000」により、ロールフィルムを縦方向に流しながら口栓付きのスタンディングパウチを製袋し、ゼリー原料を充填します。



#### 殺菌・冷却・乾燥

オリヒロがパウチ製品を効率よく殺菌処理するために独自に開発した機械です。85℃のスチームによる殺菌から冷却までを一貫して効率よく行います。その後、冷却のためパッケージ表面に付いた水分をしっかりと乾燥させます。



#### 自動梱包ライン

自動梱包ラインでは、送られてきたスタンディングパウチ製品を、ロボット等を使って自動で出荷用パッケージへの箱詰めを行っています。



#### スタンディングパウチ製品

こうした一貫製造ラインにより、飲みやすい口栓付きで、店頭でのディスプレイ効果も高いスタンディングパウチ製品が出来上がります。



### Tパウチゼリー製造ライン

#### 包装充填

6連Tパウチ製袋充填包装機「Onpack-TPC6」で、6列同時包装することにより従来と比べ生産性を大幅にアップ。仕込み室から送られてきたゼリー原料を、1分間に360袋という高速で充填包装しています。



#### 殺菌・冷却・乾燥

充填包装されたTパウチ製品は、オリヒロが独自に開発した機械によって、効率よく殺菌・冷却・乾燥処理を行います。



#### 外装システム

コンピュータ制御により、Tパウチ小袋6つの合計重量が規格の量目になるよう自動で組み合わせを調整。固形物専用製袋充填包装機「Onpack-2030SR」によって、外装包装を行います。



#### 自動梱包ライン

6つの小袋が袋詰めされた製品は、エア吸着式のロボットを使った自動梱包機によって自動で出荷用パッケージに箱詰めされます。



#### Tパウチ製品

こうした一貫製造ラインにより、押し出して食べる安全な形態のTパウチ製品が出来上がります。

