

原藻 (天日乾燥後)	<p><i>Eucheema cottoni</i> (紅藻類リノイ属)</p> <p>長さ約30 cmで茎と枝はからまっている。乾燥により塩は表面に多く吹き出している。</p> <p>受け入れ検査で水分40%以下まで乾燥したものに限定荷姿は紐でしっかり結紮した塊で、1個25 kgに統一されている</p>
水洗い	<p>1ロット約5 m<sup>3</sup>ぐらい大きな金網の中に原藻を約500 kg入れて、約30分水洗いする。(洗った水は捨てる)</p>
アルカリ処理	<p>温度75℃のKOH溶液 (pH約14) の入ったタンクに金網ごと移す。約30分間、漬ける。アルカリ液は約50回使用したら捨てる。1回ごとにpHをチェックし、KOHを上乗せしてpHを合わせる。</p>
水洗い	<p>各30分ごとに、水槽を3回変えて、水洗いする。改善品はその倍の6回水洗いする。(洗った水は捨てる)</p> <p>水洗い終了の目安はpH9~10。</p>
粗粉碎	<p>チョッパーにて粗く粉碎 約10 cmぐらいにカットする。</p>
乾燥	<p>長さ約23 m、幅約2 mのトンネル式連続乾燥機にて乾燥させる。熱風式乾燥で、エアーの温度は80℃で、約2時間30分乾燥させる。水分約10%まで乾燥させる。</p>
中粉碎	<p>ハンマーミルタイプの粉碎機にて、粉末状に粉碎する。</p>
分級機	<p>風力分級機 (水平式直線型) にて、粗粒子を除き、粒子の小さいもののみ、微粉碎機に送る。粗粒子は、中粉碎機に戻されて、再度粉碎される。</p>
微粉碎機	<p>ホソカワミクロン製アルピネ630型にて微粉碎。カタログによると、ピンミルタイプで100馬力のモーターで粉碎する、大型の機械であった。</p>
分級機	<p>振動式の円形ふるい機にて、間に200メッシュ (75 μ) の目開きの金網にて、選別する。75 μパス品のみ、袋詰めされる。75 μ以上のものは、リジェクトされて微粉碎機に送られ、再度粉碎される。この工程は連続式で75 μパスするまで循環される。</p>
混合機	<p>カラギーナン単体をそのまま袋詰めするものの他に、ユーザーの希望により、ブレンドも行う。ラージバッチの場合ナウタ式のみキサーを使い、スモールバッチ (300 リットル) の場合、リボンミキサーを使っている。</p>
袋詰 (製品)	