

トマトジュース（作業人数：5～7人）

原料（できあがりは1L×約120本）

トマト150kg, 塩300g（原料の0.2%）

用意するもの（少し多めに準備）

ジュースビン, 王冠, キャップシール

使用器具

大タル2, 大ザル2, 大ボール×2, 赤バケツ6, 大べら, 中柄杓, 籠, へた取り器

使用機械

消毒保管機, スライサー, 回転釜, パルパーフィニシャー, ビン詰め機, 王冠打栓機

所要時間

4時間

時間	作業	注意点	使用器具
9:00 	大水槽に水を貯め、トマトをよく洗う。 トマトのへたや腐っている部分をへた取り器で取り除き、大ボールに移す。		へた取り器, 大ボール×2, 大ザル
	ビンを水洗いし、籠に詰め、消毒保管機に入れ、40分殺菌しておく。 王冠も併せて殺菌する。		消毒保管機 籠, ジュースビン（持参）, 王冠（持参）

<p>9 : 3 0</p> 	<p>3, 4個ずつスライサーにいれ, 黄タルで受ける。</p>		<p>スライサー 黄タル×2</p>
<p>9 : 4 5</p> 	<p>回転釜にいれ, 加熱する。 焦がさないよう大べらで混ぜながら, 沸騰後20分ほど煮る。(トマトの皮 が針状になる。)</p>	<p>少量入れてから火を付ける。 (空だき防止) アクが出たら小金網ですく い取る。</p>	<p>回転鍋 大べら 小金網</p>
<p>10 : 30</p> 	<p>中柄杓でパルパーフィニシャーに入れ, 赤バケツで受け, 大タルなどに移 し替える。(A)</p>	<p>排出口にカスが残るので ゴムべらで取り除く。</p>	<p>パルパーフィニ シャー 赤バケツ×2, 大 タル×2 ゴムべら</p>
	<p>回転釜を洗浄しておく。</p>	<p>特に焦げをとるよう洗浄 する。</p>	
<p>11 : 00</p>	<p>Aを回転釜に戻し, 塩を入れ, 再度加 熱する。焦がさないよう大べらで混ぜ ながら, 沸騰後10分ほど煮る。</p>	<p>アクが出たら小金網すく い取る。</p>	<p>回転鍋 小金網</p>

<p>11:30</p>  	<p>赤バケツに移し替え、ビン詰め機に入れる。注入口に消毒したジュースビン をセットし、瓶詰めする。 瓶詰めしたビンを順に王冠打栓機で 栓をする。 ビンにキャップシールを載せ、籠に詰 める。</p> 	<p>①回転釜から移し、ビン 詰め機に入れる、②ビン を瓶詰め機にセットす る、③瓶詰め機からビン を取る、④王冠で栓をす る、⑤できたビンを籠に 並べる、⑥シールを載せ、 消毒保管機へ運ぶ の6 工程に作業を分担する。</p>	<p>ビン詰め機 王冠打栓機 赤バケツ×2、中 柄杓、籠、キャッ プシール（持参）</p>
<p>12:00</p>	<p>消毒保管機で40分殺菌する。</p>		<p>消毒保管機</p>
<p>13:00</p>	<p>熱でキャップシールがしまり、完成。</p>		