八雲町郷土資料館農機類標本台帳

一般名称: クリマリー、遠心分離機	現地の通称:

資料種別: ◉ 製品-実物 ○ 製品-レプリカ ○ 製品-模型 ○ 製品図面 ○ 写真等 ○ 図書掲載 ○ その他

資料種類: ☒ 人力用具 ☐ 手押式 ☐ 耕耘用 ☐ 調製用 ☐ 畜力用具 ☐ 乗用式 ☐ 施肥播種 ☒ 施設類 ☐ 原動機具 ☐ 牽引式 ☐ 管理用 ☐ 機素 ☐ トラクタ具 ☒ 定置式 ☐ 収穫用 ☐ その他

管理プレートNo.

台帳No. Y180

相手先番号等

統一分類記号

製作者・会社: ① 不明 ②池田鉄工所、札幌市北13条

製造市・国名

製造年_購入年,標本収集年 不明

使用目的・使用方法等

２機種ある。配管付は加温と冷却用か？
バター製造法:①分離:生乳から遠心分離によってクリームを分離する。乳脂肪分35～40%のクリームがバターの原料に適する。②殺菌・冷却：クリームを95℃で60秒間加熱殺菌し、脂肪分解酵素（リパーゼ）も失活させて保存性を高め、殺菌後ただちに5℃前後に冷却する。③エージング：殺菌・冷却されたクリームを5℃前後のタンクで8～12時間、低温保持してクリームの脂肪分を結晶化し、形や大きさを一定にして脂肪球を安定させる熟成を行う。

利用経過収集記録意義等

④チャーニング：エージングしたクリームを10℃以下の温度で激しく撹拌し、脂肪球を凝集させて大豆位のバター粒を作り、それ以外の成分とに分ける。バター粒以外の液体はバターミルク（無脂肪牛乳）とよばれ、粉末にして業務用に利用。⑤水洗:バター粒を冷水で洗い、バターミルクを完全に除く。⑥ワーキング：風味と保存性を高めるために食塩を加え、バター粒を練り合わせ、粒子中の水分や塩分を均一に分散させ、なめらかな良質のバター組織にして包装に移る。

仕様書_解説等

仕様未調査
①配管付は、ラベルが塗装されて判読不可
②単体器は、池田鉄工所製

右に全体図

全体図1-2および関連図1は、すべて機種①
関連図2-4は、すべて機種②

外観特色関連図等

資料の所在 公開展示室

資料追記事項

資料管理経過

作業メモ追記文

農業機械学会北海道支部「農機DB作成委員会編