

THE WORLD FIRST SOYBEAN MILK PRODUCTION EQUIPMENT 世界首创豆浆制作设备

追求食品最原始的味道

利用先进的技术能力，精准对应客户的不同需求

公司自创始以来，

一直以制造出让顾客喜悦的产品为企业的宗旨，把所有的努力和热情全部投入到技术创新当中，为丰富世界饮食文化做出贡献，我们为此引以为豪。当今社会对健康的重要性的认识更加深刻，为了给广大消费者提供更加品质优良，安全可靠的食品，作为食品机械行业的先驱者，通过我们自主研发的先进技术，为社会提供信赖可靠的定制化系统设备。



社长
新开节夫

公司发展史

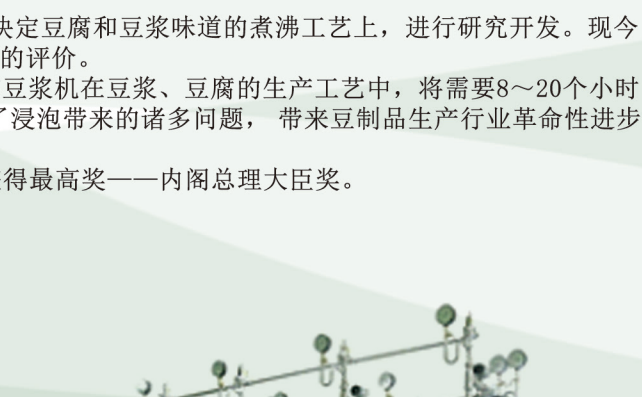
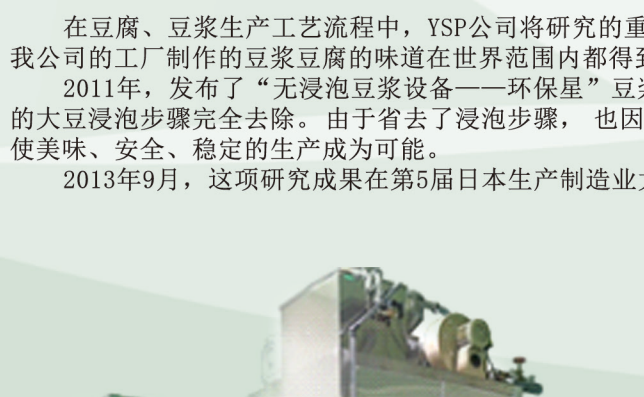
1985年06月 成立销售公司株式会社中牟田，新开节夫就任公司董事长
1993年04月 豆乳自动凝固设备取得专利
1994年08月 株式会社中牟田更名为，株式会社YSP
09月 自动切割包装机械取得专利
1998年04月 在嘉穗郡穗波町并分成立食品机械制造部门
1999年01月 工厂搬到现住址
2004年11月 申请消除不良检测设备的专利
2007年02月 申请消除泡沫煮沸设备的专利
取得食品包装处理以及处理过滤设备专利
2009年04月 取得消除泡沫煮沸设备的专利
2011年06月 发售无浸泡豆乳设备“环保星”
2013年09月 第五届日本制造业大奖，参与无浸泡设备研发的董事长以及其他5人，共同荣获了最高奖“内阁总理大臣奖”。
2014年06月 第一工厂建设完成
2015年03月 第二工厂建设完成
2015年06月 取得粉磨大豆的豆皮分离装置以及使用此设备的豆浆制作工艺的专利（环保星）
2015年08月 取得制造豆浆工艺的专利（环保星）
2018年01月 在中国青岛成立海外销售公司，青岛九州新开国际贸易有限公司



产品荣誉 Product honor



第五届日本制造业大奖 荣获内阁总理大臣奖



SOYBEAN MILK PRODUCTION EQUIPMENT

豆浆生产设备

在豆腐、豆浆生产工艺流程中，YSP公司将研究的重点放在决定豆腐和豆浆味道的煮沸工艺上，进行研究开发。现今我公司的工厂制作的豆浆豆腐的味道在世界范围内都得到了高度的评价。
2011年，发布了“无浸泡豆浆设备——环保星”豆浆机，该豆浆机在豆浆、豆腐的生产工艺中，将需要8~20个小时的大豆浸泡步骤完全去除。由于省去了浸泡步骤，也因此解决了浸泡带来的诸多问题，带来豆制品生产行业革命性进步使美味、安全、稳定的生产成为可能。
2013年9月，这项研究成果在第5届日本生产制造业大奖中获得最高奖——内阁总理大臣奖。



五大优势 Product honor

大幅度提高生产效率

大豆需要浸泡8-12个小时，将浸泡工序从制造工序中去除掉。

1. “0” 小时（不需浸泡）
2. 生产效率提高 “20-60” 倍

大幅度降低生产成本

1. 浸泡大豆所产生的每天需排水量为，需水量540t/月，排水量360t/月。
(以大豆300kg/日・需水900t/日计算)。(以日本为例)
2. 能够削减因浸泡大豆所产生的每天的电费、人力费和设备维持成本等。

1. 浸泡大豆所产生的每日排水量为 “0”
2. 成本维持变为 “0”

大幅度减少设备占用空间

1. 因浸泡大豆产生的浸泡槽，中型的豆腐店（600Kg/1日）需要20个，需要的空间为30m²-50m²。

1. 浸泡所需空间需要变为 “0”
2. 通过导入 “环保星”，能够将现有制造设备缩小为原来的 “1/7”

大幅提高产品品质和味道

1. 在蒸煮大豆时，因为会产生大量泡沫，所以会添加防止加热不均的消泡剂。
2. 大豆需要浸泡8-20个小时，品质不稳定，营养流失。

1. 由传统研磨变为双重精密切割
2. 使用双重蒸煮釜，实现蒸煮均匀
“0” 添加消泡剂
3. “0” 大豆浸泡工序，品质稳定

自然环保

1. 传统生产豆腐会产生黄浆水
2. 加购污水处理设备

1. “0” 黄浆水
2. “0” 加购污水处理设备
3. 彻底解决环保排放问题

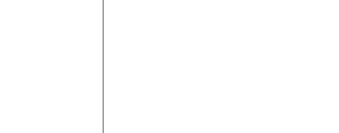


产品规格表 Product specification table

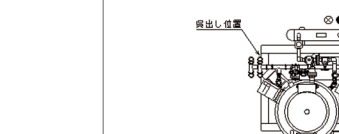
	ECOSTAR2	ECOSTAR3	ECOSTAR4	ECOSTAR6
蒸煮炉数量	2个	3个	4个	6个
定量粉碎设备	W2750×L1300×H3697			W3740×L1350×H4070
煮沸设备	W1680×L1000×H1710	W2500×L1000×H1710	W3360×L1000×H1710	W5040×L1000×H1710
蒸煮炉容量	φ600 (81L)			
设备功率	15.5kw	16kw	16.5kw	18kw
电源	220V/3/50HZ			
大豆处理能力	90kg/小时	135kg/小时	180kg/小时	300kg/小时

*如有非标需求，请与中国销售公司直接联系

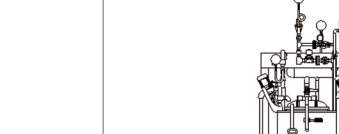
环保星系列设备的豆浆制造工序概括



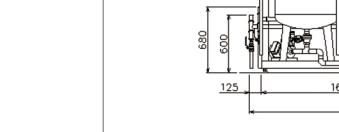
1. 定量机
用定量机自动计量所需数量，并自动输送到下部工序。



2. 粉碎脱皮
首先在第一粉碎机中，粉碎生大豆。在生产的同时对生大豆进行脱皮，粉碎大幅降低大豆的外购成本，也不需进行鲜度管理。接下来用脱皮机，让豆子在空气中自动去皮并可以调整脱皮量。



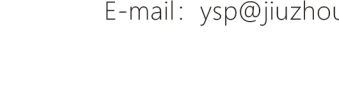
3. 搅拌
磨碎的豆子自动进入到自动供水的搅拌罐中，进行搅拌。



4. 第二粉碎
从搅拌罐进入到第二粉碎机中，再进行精细加工。YSP公司开发了独立的切割技术，能够保证豆浆的丝滑口感。



5. 二重煮沸釜
在豆腐生产机器中，煮沸工序被视为核心部分。YSP公司将重点放在此并进行了开发。拥有专利技术的双重结构的蒸煮炉通过室内外部均衡加热，使豆浆变得均匀顺滑。要想充分煮熟未经浸泡的生大豆，需要非常先进的工艺技术，通过使用密闭型的双重釜，可以完全消除这种忧虑，能够生产出不添加消泡剂的品质均一的豆浆。



青岛九州新开国际贸易有限公司
青岛市崂山区海尔路182号出版大厦3号楼1506室
Tel: 0532-6806-6901 Fax: 0532-6806-6508
Web: www.jiuzhouxinkai.com
E-mail: ysp@jiuzhouxinkai.com



中国官方网站