



麵

粉

廠

福建省企業特種股份有限公司麵粉廠設計書目錄

- 一 緒言
- 二 組織
- 三 廠址及廠屋佈置
- 四 動力種類
- 五 機械設備
- 六 原料來源
- 七 製造方法及程序
- 八 成本計算
- 九 工人數目及工資
- 十 三十年度擴展計

福建省企業特種股份有限公司麵粉廠設計書

一 緒言

麵粉工業在食糧工業中佔重要地位蓋與民食軍需有重要關係也抗戰以來政府推動冬耕行之已著成效故小麥產量年有增加惟內地因無相當規模之麵粉廠不能大量製粉僅賴土法磨粉產量固然有限且品質既劣損耗又大所產之粉僅足供給一部份地方之用而都市省會之區仍須仰給舶來品不特金錢外溢而且來源時有斷絕之虞也

本省書局有鑒於斯決籌創半機械化麵粉廠若干所分設本省各產麥區域使能大量生產而期普遍供給其功效固不僅此一端且復有兩大重要性在目前則輔助民食

與軍需之供給在將來則可建立食糧工業之基礎意義深
遠仔肩繁重本廠奉命籌備以來積極勘測廠址并在本公
司所屬鐵工廠定製機件暨由公司向公沽局洽商小麥輸
入現在籌辦已將完全即將開工製造庶幾可以仰答本省
當局閔重民食之至意焉

二 組織

本廠設廠長副廠長各一人下設廠務室設主任一人
由廠長或副廠長兼任廠務室之下設事務技術兩組各組
各設組長一人掌理各該組事務又工場方面設工場主任
一人率領全廠技工負責製造產品及保管機器等事宜會
計方面設主辦會計員一人會計員若干人營業方面設駐
廠營業員一人營業員若干人倉庫方面設倉庫管理員一

人以上所述僅就目前一般情形而言將來當視事實之需要酌量增減之

三 廠址及廠屋佈置

本廠廠址位於南平水南沿公路遠遠離城約二公里餘佔地約十餘畝廠屋方面當以工場為中心場之左面山坡建有辦公廳一座分上下二層共有大小房間十六間工場之右前方建有粉庫一座由粉庫向右轉則為麥庫二座麥庫之前係晒麥場場之右面高地則為廚房一座與工人宿舍一座尚有碾米工場及員工家屬宿舍等正在計劃建築中

四 動力種類

木炭機一座馬力四十匹電動機一座馬力四十五匹

蒸汽機一座馬力三十五匹

五 機械設備

電動機一架蒸汽機一架木炭機一架淨麥機三架磨粉機十二架篩粉機十架搬運機十六架

六 原料來源

由糧食管理局公沽局文來

七 製造方法及程序

小麥種類甚多故品質亦異即同一種之小麥因栽種之土地與氣候不同收穫之後小麥品質亦不等欲製造優良之麵粉不能不注意配麥工作大規模麵粉廠之製粉擇多種小麥利用各種特長配混適當成分而後上機故其出品優良且全年能趨一致

而無高次懸殊之弊蓋製粉良者固不僅專賴機械之力也
小型麵粉廠用麥既少又固取給僅限於一地自不能與之
同日而語然配麥亦可規定兩點(一)小麥優於粉色者(二)
麥富于粘性者通常辨別小麥之粉色與粘性都以麥皮顏
色深淺與麥皮紋之粗細分別之大概皮色深褐者或皮紋
細緻者富于粘性而次于粉色皮色淡黃或白色者則優于
粉色而欠於粘性但麥皮粗而質輕鬆者粉色與粘性均屬
不良故製粉宜以兩種小麥配混則出品較為良好各地產
麥情形大致麥品佳者其產量較少故小麥配合之成分宜
以深色細皮麥配入百分之四十以淡色粗皮麥配入百分
之六十最為適當

之檢驗濕度小麥將上機時必先檢驗麥身之濕度認為適當

方可上機製粉太濕固是不可太乾亦屬有礙因麥身太乾
入淨麥機內工作時容易碎斷入磨粉機時又易磨成細麩
心以致節入粉內品質因此減低折耗亦必增加故宜注意
七、檢驗之法小型麩粉廠因無試驗濕度之儀器僅憑經驗
檢驗之方法以小麥數粒放入口內以牙齒咬斷之咬時覺
甚堅硬則太乾如咬時甚軟則太濕攪咬時覺得鬆脆始為
合度普通規定小麥之標準濕度為百分之五過多過少均
非所宜

三、淨麥小麥傾入麥斗內啟以門齒搬運機送入篩卷機上之
麥箱經擦麥棍筒而漏至篩框內先經圓孔篩篩去粗泥連
子石子夾硬等再經長圓孔篩去蕎麥再經三角孔篩篩去
細麥細泥沙子乃瀉至出口再被吸風機吸去麥殼灰泥是

謂篩麥工作篩麥工作既畢由搬運機運至打麥機
自上而下經扁機被葉之旋轉使小麥在圓筒上打
擦將細泥麥殼擦去擦下之麥灰即從花鐵篩孔中
飛出一部仍與小麥混雜而出即被吸風機吸去
是謂打麥工作此後再由搬運機送至擦麥機經擦
麥棍筒之旋轉小麥即與上蓋直出磨擦而將麥身
附着之細毛泥污麥殼等一併擦去麥灰由細帆布
孔中漏出尚有未盡者與小麥混和而出再被吸風
機吸去是謂擦麥工作此時小麥再由搬運機送至
分麥機自上而下藉離心力作用使圓形黑子與麥
分離此時之麥乃為淨麥但小麥中無圓形黑子則
在擦麥後即可完畢淨麥工作五分麥機非一定需

粟之機件也

以磨粉與篩粉磨粉與篩粉之工作連繫最為密切故二者未容分述也小麥經過篩麥打麥及分麥等四種淨麥工作之後即由淨麥箱底之孔經木管漏入第一道鐵磨木管裝有閘門可資啟閉以調節小麥之飼量經過四種淨麥機械入磨粉機再經搬運機送至篩粉機其中第一篩粉機係往復篩粉機外餘即均為迴轉篩粉機小麥入第一道鐵磨機後磨出之粉麩由搬運機送至往復篩粉機篩出之頭號麩皮送入第三道鐵磨機工作磨出之粉麩仍送入往復篩粉機篩出之二號麩皮再送入第三道鐵磨機工作磨出粉麩仍送入往復篩粉機篩過篩出之三

此麩皮送入第四道鐵磨磨去其麩皮後送入
第四道轉篩粉機柱復篩下篩其麩皮大如上述
者外另篩出細粉快及細者其麩皮之麩皮各一
種細粉即為一號粉品質最高可以已裝其者細粉
與麩皮之混合品則送入第五道轉篩粉機篩出之
粉亦為一號粉篩出之麩皮送入第五道鐵磨機磨
出之粉麩混合品再送入第二道轉篩粉機經過第
二道轉篩之粉亦為一號粉其餘麩皮均送入第五
道鐵磨機磨出之粉麩亦送入第三道轉篩粉機所
篩出之麩皮係淨麩皮篩出之粉係二號粉均可包
裝出售篩出之粉麩混合品再送入第六道鐵磨機
磨出之粉再送入第四道轉篩粉機出之粉亦為淨麩

皮篩出之粉為三號粉亦均可包裝出售此項補表
工作程序頗為繁複非熟識者一時不易分辨也

5 成品檢驗工作時須隨時檢驗麵粉之品質與麩皮
之淨否而於頭二號尤宜注意檢驗之法一手執木
板一塊一手執檢驗銅板先以標準粉放於板之左
邊再以今日之出品放於板之右邊而以檢驗銅板
壓平之此時即能分別兩種粉是否相等如今日之
出品較標準粉優則甚善若不能達到標準則當查
覆其果即設法調整之再如麵粉中有麩片發現即
當查視篩粉機之篩網何處有破壞或小孔宜立即
修補之此為檢驗之簡單方法如欲檢驗粘性及曝
晒性可以壓平之粉板放入沸水中須臾取出視粉

之能漲高若干如漲力強則粘性與醱性必佳否則必次至於檢驗麩皮尤為簡易以手握盈握之麩皮細視麩皮之側面有無厚粉附着如麩皮薄而白色火則已淨矣如尚有厚粉附着則麩皮未淨當注意鐵磨之工作情形立即調整之

6 打包打包工作既為簡單然有時因麥品良次懸殊致出粉亦有變化打包時宜檢驗品質加以調整如頭號粉不能達水準當檢查粉路以次者併入二號粉中倘二號粉亦有此影響亦如法辦理寧可減少頭二號粉之產量以求達到水準不可遷就產量降低出品水準蓋與商標信譽有關係也

八 成本計算

本廠尚在籌備時期並未開始營業會計一項無從照
填祇得從缺

九 工人數目及工資

共工人三十二名警役六人(以二十九年十二月份為
標準)工資三十年代起最高者日支一元三角最低者日支
八角平均日支一元。五分

十 擴展計劃

先行籌備洋口分廠一所機器為一百包型并附帶碾
米磨穀供洋口一場籌備完竣後再在仙遊籌設二百包型
分廠一所將來視事實之需要逐漸擴充之