

07

スパイス工場殺菌工程排気

カレーのニオイ、スパイスのニオイ

コンサル
テーションバブリング
テストマイクロゲル
スプレー

C-TK

数十種類のスパイスを調合し、カレーのスパイスを製造している工場の排気対策。カレーの臭いでも、毎日家の周りに漂っているとやはり苦情になってしまいます。また、誰もが知っているカレーの臭いであるため、ほんの少しの臭いでも多くの人が臭いに気づいてしまいます。そんな苦情に悩まされていました。

→Answer

工場には様々な工程があり、排気口も多数あったため、まずはコンサルテーションを行い、対策すべき箇所の順位付けと絞り込みを行いました。また、バブリングテストからマイクロゲルC-TKがカレー臭に高い効果が得られることを確認。その後対策が必要と判断された殺菌工程の排気に対し、スプレーシステムの導入となりました。導入後は効果測定として、排気口の脱臭効率はもちろん、さらに臭気判定士が実際に工場周辺をまわり、カレーの臭いが低減していることを確認しました。

>>結果

殺菌工程排気: 110m³/min、気流殺菌排気: 30m³/min

消臭剤マイクロゲルスプレーシステム

使用消臭剤: マイクロゲルC-TK

採取場所	殺菌工程排気①	殺菌工程排気②	気流殺菌排気①	気流殺菌排気②
脱臭装置入口	1,000,000	1,000,000	16,000	32,000
脱臭装置出口	16,000	16,000	1,000	1,600
脱臭効率	98.4%	98.4%	93.8%	95.0%

【カレー焙煎について】

カレーに使われる香料、ナツメグ、ウコン、ターメリック等を焙煎すると、酸性よりの臭気が発生します。マイクロゲルでは酸性臭気対策用のC-TKで対策します。



コンサルテーション



マイクロゲルスプレーユニット



排気ダクト出口



ダクト内噴霧の様子