

コンサル  
テーションマイクロゲル  
スプレー

C-TK

## 18

## スパイス工場焙煎工程排気

カレーのニオイ、スパイスのニオイ

スパイス工場では知られている通り様々な種類のスパイスを使用しており、工程によってカレーの臭いや甘い臭い等、ニオイも様々です。また、工程も殺菌、焙煎、サイクロン等があり、この工場でのターゲットは原材料を焙煎する工程の排気でした。

## →Answer

コンサルテーションの結果から、2つの工程が周辺に大きく臭気の影響を与えていることがわかり、どちらも対策が必要と判断しました。そのため、どちらに対してもマイクロゲルスプレーシステムによる消臭と、ダクトワークの改造により、全体の敷地外への臭気を低減させる方法を提案しました。臭気濃度を低減させ、かつ排気が苦情エリアへ行かないようにすることで、苦情を解決することができました。

## &gt;&gt;結果

対策:マイクロゲルスプレーシステム×2  
使用消臭剤:マイクロゲルC-TK

採取場所	焙煎炉排気1	焙煎炉排気2
装置入口臭気濃度	40,000	25,000
装置出口臭気濃度	3,200	3,200
脱臭効率	92.0%	87.2%



マイクロゲルスプレーユニット1



マイクロゲルスプレーユニット2



ダクト出口臭気採取



ノズル取付ダクト