

34

食品工場(カレー臭)臭気対策

カレースライス製造

実機
スプレー
テストスプレー
ユニット

C-TK

カレースライス製造時のカレー臭にて周辺の住民苦情が発生していました。当初は他社製のフィルターを使った脱臭装置を導入していましたが、運用面から使用を中断。次の対応として除塵用に設置されていた水スクラバーに弊社の消臭剤を投入したところ脱臭効果は確認できました。しかし、効果はあるもののやはり運用面で懸念があったため、もっと効率よく使用できる方法はないかとお問合せをいただきました。

→Answer

既存の排気ダクトが消臭剤のスプレー噴霧に適していたため、それを利用することを見越して実機にて消臭剤のスプレーテストを行いました。その結果、スプレー噴霧でも十分に効果が見込まれたため、スプレー噴霧装置の導入が決定しました。噴霧装置導入後は苦情もなく好調に稼働しており、さらにほかのスパイス製造時の排気にも効果があったため、現在では常時噴霧(1日8時間程度)にて利用されています。

>>結果

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

風量：約50m³/min

採取場所	スパイス製造排気
原臭	500,000
1段目試料(臭気濃度)	100,000
最終試料(臭気濃度)	79,000
脱臭効率(原臭→最終)	84%



消臭剤噴霧装置

【既存ダクトを活かしたスプレー噴霧】

本件では、既存ダクトに10m以上のストレート配管が使用されており、ダクト径やダクトの材質などがマイクロゲルの噴霧に適していたため、そのまま活かす方向で導入を進めました。

消臭剤マイクロゲルはガスと消臭剤の接触時間が長いほど効果が見込めます。

そのため、今回はノズルの設置場所を2か所にし、より多くの消臭剤が長い時間気液接触できるように工夫することで高い脱臭効率を得ることができました。

