

つぶく・かわら版

Vol.32

発行

津福工業(株)

エアベックスエンジニアリング(株)

キュアリング貯蔵施設

今回は九州地区の農業生産法人様へ納入した甘藷(さつまいも)のキュアリング貯蔵施設をご紹介します。

キュアリングとは、収穫後の甘藷を貯蔵に適した状態にするための処理のことです。これを行うと、腐敗しにくい良い状態で長期保存することが可能になります。



キュアリング貯蔵で大切なのは、**徹底した温湿度管理**です。

キュアリング処理中だけではなく、処理後の甘藷を貯蔵する温湿度管理も重要です。

甘藷は**暖かいと芽生えし、冷えすぎると腐敗**するため、適正かつ一定の温湿度で管理する必要があります。

そこで**120坪の可変運転のキュアリング室と、460坪の低温貯蔵庫**に分けることで対応しました。

可変運転の

キュアリング室

キュアリングは、甘藷を高温多湿の環境下に数日間置いた後即座に冷却する処理を行います。そこで、**制御を可変運転**にし甘藷の温度ムラを無くすため、**差圧通風方式**を採用しました。



この方法は、差圧シートの巻き上げ、降しが、お客様の大きな負担になる懸念がありました。がリモコンで簡単に操作できるように設計しました。

定値運転の

低温貯蔵庫

低温貯蔵庫には、湿度コントロール機能を持たせ、**低温でありながら高温状態を維持**できます。

ユニットクーラーだけでは、庫内の空気が停滞してしまうため各所に送風ファンを配置し、庫内の空気が循環するような設計にしました。

さらに、貯蔵中の庫内CO²濃度が上昇することを防ぐため、CO²自動換気機能を取り付けています。

当社の技術が、おいしい九州産甘藷の流通に役立てて大変光栄です。



発行元

津福工業株式会社
販売推進チーム

Tel.0942-53-0120

<http://www.tsubuku.co.jp/>

発行

AirPEX
Twin-ECO system

発行

TSUBUKU
Air Conditioning Engineering
津福工業株式会社