

低温に管理された生産室で 湿度を制御して結露やカビの繁殖を抑え、衛生的な生産環境を維持したい

低温環境での結露の発生と高い相対湿度

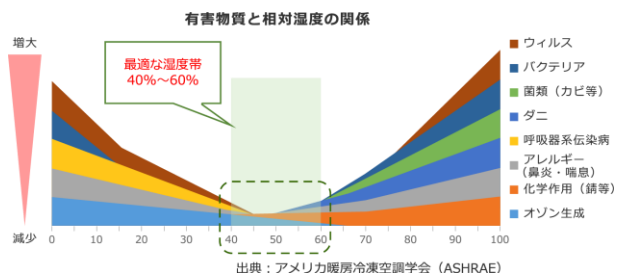
酒造、食品加工、食肉加工、乳業、飲料などの生産ラインでは、一般的に15~20℃程度の低い温度に管理されているエリアが数多くあります。

このような低温環境では、製品自体や洗浄作業で発生する水分、また周囲から漏れ込む湿気などによって、壁や天井、低温に管理された貯蔵タンク、配管や生産機器などのさまざまな場所で結露が生じてしまいます。そして、このような環境では、室内の相対湿度も高い状態になっています。



カビや雑菌を最小限に抑え、衛生的な環境の維持

カビや雑菌は、結露した部分や高い相対湿度の環境で繁殖します。そのため、たとえ低い温度に管理された環境においても、室内を適正な低い相対湿度に維持することが重要です。



リキッドデシカント空調機なら

リキッドデシカントは、冷却方式では到達できない低い湿度の空気を供給することができるので、もともと湿度の低い低温環境でも湿度制御が可能です。そして、リキッドデシカントには除菌効果があるので、クリーンな空気が供給されます。

また、低温に管理された生産室では、温水をスプレーするなど洗浄作業が行われますが、リキッドデシカントからの除湿空気は、作業終了後に残った水滴を早く乾燥させて雑菌などの繁殖を最小限に抑え、衛生的な環境を維持します。