

# ししゃも解凍工程への温水器導入

この水産加工場では、水道水を使用して解凍槽で冷凍ししゃものブロックの解凍を行い、その後、数匹毎パックに詰めて再度冷凍し商品化しています。

従来のシステムでは、水道水の温度が、夏季は16 ~ 23 と高く、解凍に十分な温度を確保できますが、冬季は5 程度と低く、解凍に多くの時間を要していました。

このため、夜間に電気温水器で85 の温水を貯湯し、解凍作業時間帯に20 ~22 の混合水として解凍槽に自動的に供給するシステムを導入しました。

これにより、冬季間の解凍時間短縮と品質向上を図ることができました。

## 【改善効果】

- 産業用蓄熱調整契約の適用によりランニングコストが低減した。
- 水道料金 約 - 213万円 / 年  
電気料金 約 + 70万円 / 年
- 加温により作業時間が短縮した。

改善費用	改善効果	回収年数
130万円	143万円 / 年	0.9年

## 【設備概要】

産業用蓄熱調整契約適用負荷：12.8kW

- 温水器：6.4kW × 2台

