

# 餡粉の加工への氷蓄熱システム導入

事例  
5

この製餡所では、餡粉、赤飯、餅などを製造していますが、食品加工における衛生管理、特に夏場における厳しい温度管理による品質向上・腐敗防止はもとよりコストダウンが課題でした。中でも蒸し煮した製品の冷却を常温の水道水で長時間かけ人的作業で行っていたため品質管理も難しく生産性も上がりませんでした。そこで、氷蓄熱システムを導入し、割安な夜間電力で製氷して、昼間に0℃の冷水にして製品冷却することで生産時間を短縮することができました。これにより、製品管理と生産性に成果を上げることができました。

## 【改善効果】

産業用蓄熱調整契約への加入により、電気料金が約1割低減しました。(約10万円/年)  
製品冷却に掛る水道水の使用量が削減できました。

冷却時間の短縮により、製品の品質向上・作業の効率化が図られました。

## 【設備概要】

冷凍機.....2.2kW×3台  
循環ポンプ...0.4kW×3台  
氷蓄熱槽...6.0m<sup>3</sup>

