



にんにく乾燥への簡易冷風乾燥システム導入

事例
6

この農家の乾燥工場では、従来、ボイラの温風で、収穫したにんにくを乾燥させていました。しかし、乾燥中は作業者が常に温度管理をする必要があり、庫内への煙の侵入や温度の上昇による品質劣化など、安定した乾燥が困難でした。また、にんにくを乾燥庫へ出し入れする作業が重労働のため、作業環境の改善が望まれていました。

そこで、テント式の乾燥庫内に除湿機と工場扇(大型の扇風機)を設置し、乾燥した空気を循環させることで、ムラのない均一な乾燥が可能になるとともに、不完全燃焼による事故の心配や作業者による温度管理の必要がなくなりました。

改善効果

- ▶ 乾燥した空気を庫内に循環させることで、乾燥ムラがなくなり、品質が向上しました。
- ▶ 乾燥中、手作業での温度管理が不必要なため、労力が軽減されました。
- ▶ コンテナへ入れた状態で、乾燥庫への出し入れが行えるため、作業の効率が向上しました。

設備概要

- ▶ 除湿機 6.9kW
- ▶ 工場扇 0.56kW (0.28kW×2台)
- ▶ 換気扇 0.062kW

育成・出荷サイクル

