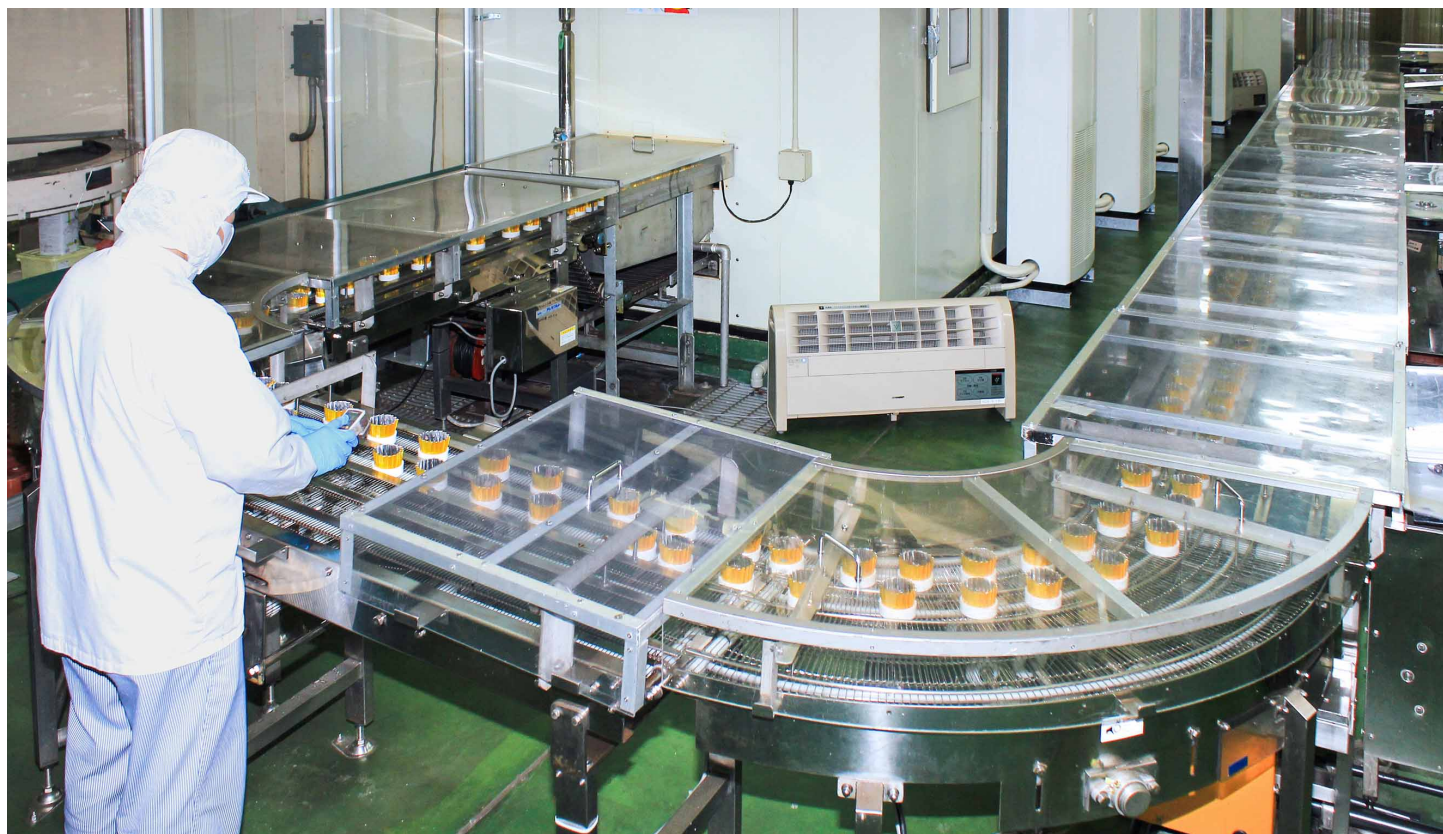


プラズマクラスター導入前後の浮遊菌測定で抑制効果を実証 お菓子製造ラインの安全・品質管理が一層向上し、節電にも貢献



導入先

株式会社お菓子の香梅さま

- 熊本県熊本市(本社)
- 1949年創業。熊本の代表銘菓「誉の陣太鼓」、「武者がえし」を始め、数々の和菓子・洋菓子を製造・販売される。
- 阿蘇西原工場(本物件) / 熊本県西原村



導入商品

床置き型プラズマクラスターイオン発生機 IG-840-C×7台

- 2014年3月、阿蘇西原工場内「誉の陣太鼓」製造ラインの充填室・冷却室・梱包室に計7台導入。
- 販売：東海澱粉株式会社さま

こんなソリューションを実現しました。

導入前の課題

「誉の陣太鼓」は50年以上も続く当社の定番商品であり、品質管理は特に徹底し、日頃から安全・安心な商品づくりに取り組んで来ました。そうした中で、工場内の空気自体をクリーンにする提案を受け、衛生対策をさらに向上させたいと考えました。

工場内の浮遊菌測定において、設置前後で明らかな減少が認められ、抑制効果を確認できました。

イオンの安全性も確認されており、他の衛生対策と違って生産中に稼働できる点もメリットです。

浮遊菌抑制効果とサーキュレーター効果で、冷房温度を1～2℃高めに設定でき、節電にも貢献します。



株式会社お菓子の香梅
製造部部长 工場長
角谷 亮司さま

■ 導入の背景

お客さまに長年愛される定番商品だからこそ、安全・安心の取り組みは常に進化が必要。

食品メーカーにとって、生産機器の清掃・殺菌や商品の加熱処理など、品質管理の徹底は当然のことです。中でも当社主力商品である「誉の陣太鼓」は、50年以上にわたりお客さまから愛され続けている定番商品。だからこそ、食の安全・安心に関する取り組みの進化は常に心掛けて来ました。こうした中、工場内の空気を一段とクリーンにする方法として、新たに提案を受けたのが、プラズマクラスターイオン発生機でした。

■ 選ばれた理由

設置前後の浮遊菌数の測定を自社でも行い、プラズマクラスターの導入効果を確信。

プラズマクラスターは認知度が高く、私が乗っている自動車にも搭載されており、その快適さは実感していたので、提案を受けるとすぐに試してみたいと思いました。実際に工場内へデモ機を持ち込んでいただき、設置前後の浮遊菌・落下菌の数をシャープに測定していただいたところ、減少が確認できました。念には念を入れて当社でも独自に測定しましたが、シャープが行った測定結果とほぼ同様の結果が得られ、その抑制効果を確信して導入を決定しました。

■ 導入後の効果

工場の稼働中にも使用できるからより効果的。冷房の設定温度が上げられるので節電にも期待。

プラズマクラスターイオンは安全性が確認されているため、工場の稼働中に使用できる点が大きなメリットで、より衛生的な生産ラインを実現しました。従業員からも、健康的で快適な空気環境が整ったことで、たいへん喜ばれています。また、浮遊菌抑制効果に加え、イオンを拡散する気流がサーキュレーターとしての効果も発揮し、冷房時の設定温度を1～2℃高めに設定できる見込みで、節電にも貢献してくれます。

■ 今後の展望

プラズマクラスターをもっと応用して、美味しさや安心感にもつなげていきたい。

プラズマクラスターの静電気除去効果とエアシャワーの組み合わせで、髪の毛などの衣服への付着を抑えたり、浮遊菌抑制効果により、加熱殺菌処理の条件が見直せ、より美味しく、安全な商品づくりに役立つ可能性もあり、研究を進めています。一方で、より安心してご購入いただける店舗づくりを目指し、ショーケースなどへの導入も検討したいと思います。



食品が空気にさらされた状態で流れる充填室。プラズマクラスターが空気浄化に貢献



パッケージ化する梱包室にも設置。安全性が確認されているため生産中にも使用可能



同社の主力商品、熊本銘菓「誉の陣太鼓」