

こんにちは 大洋アレスコです。日ごとに秋の気配を感じる今日この頃、みなさまお変わりありませんでしょうか。今日から10月です。9月半ば頃まではまだまだ残暑が厳しいな…と思っていましたが、最近は気温がぐっと下がり、過ごしやすくなってきましたね。そして思いがけず早く訪れる日没に、たしかに秋の気配を感じています。今年は夏が長く、冬の入りが早いので、秋が短いそうですよ。なので皆さん、短い秋を堪能してくださいね。そして季節の変わり目、体調を崩されない様にお過ごしください。

それではTAIYO ALESCO通信をご覧ください☆

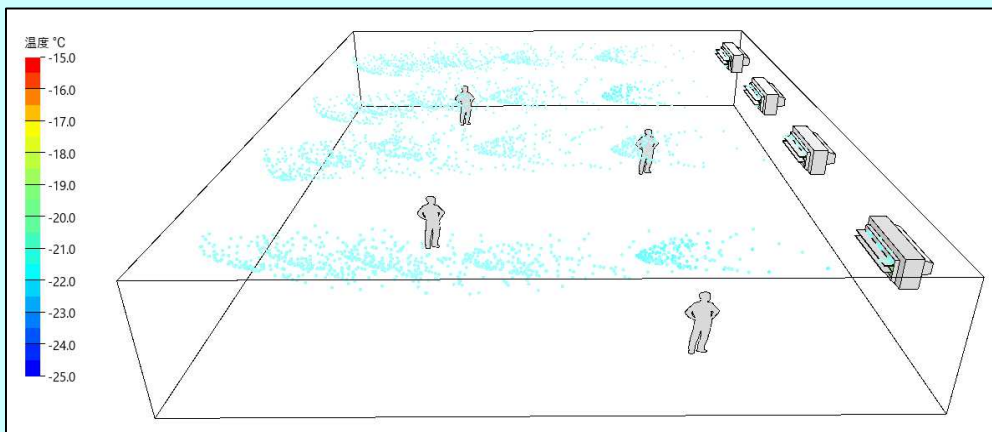
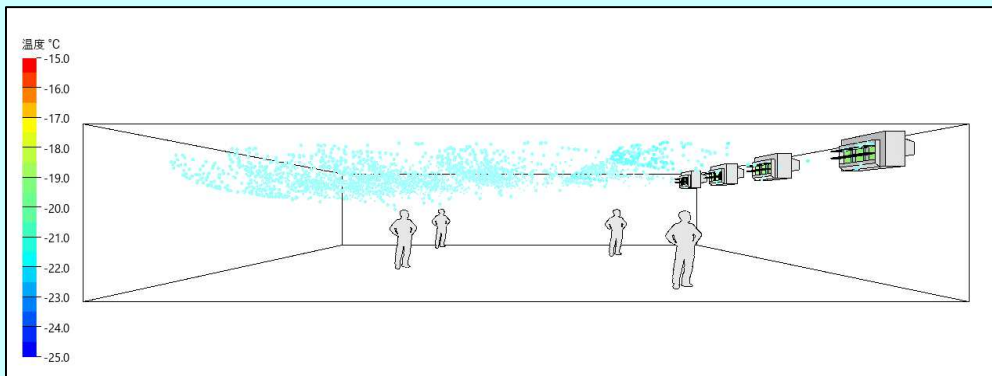


大洋アレスコでは気流解析を行っています

大洋アレスコでは配送センター向け冷凍冷蔵庫設備において気流解析を行い、庫内温度の安定化を目指しております。気流解析とは、システムので空気の温度や流れなどを関係者が同じイメージを共有できるように可視化するものです。当社では気流解析技術を駆使して気流や温度シミュレーションを行い、現象を可視化する事で設計段階での課題抽出、より最適な設備検討や運転における不具合の対策立案に役立てています。

シミュレーション 事例

- ・ 施工先：冷凍倉庫業B社様（栃木県）
- ・ 部屋名：冷凍倉庫
- ・ 庫内寸法：W25.0m×D16.7m×H3.3m ・ 庫内設定温度：-20℃
- ・ 解析目的：改修工事で検討している機器の設置位置において解析を行い、全体的な空気の流れを検証します。



Check!

現在、大洋アレスコでは0.5℃ 電解水の開発を行っています。



製造加工工程において電解水を低温化させることで、食品品質向上につなげたいというお客様のニーズに応えるべく、開発を進めております。また改めてご報告をさせていただきます☆

導入実績のご紹介 【OMAチラー 編】

近年、共働き世帯の増加や様々な場面で冷凍食品の需要が拡大しています。そんな中でレンジで温めるだけで衣がサクサク、食感やジューシーな肉感を楽しめる冷凍とんかつをはじめとした冷凍食品の製造販売を行ってる企業様がOMAチラーを導入して下さいました。

顧客：S社様（愛知県）

業種：冷凍食品の製造販売 他

型式：OMA-3TM/OMAチラー 3枚プレート仕様 1台
スクロール冷凍機 <日立製> 20馬力 1台

<導入事例>

新工場の生産設備にてOMAチラーシステムを導入。

<導入前 問題点>

食肉加工製品（揚げ物）にてバター液を使用。今まではバター粉と混ぜる水は、上水を使用していた。

夏場に屋外貯水タンクの上水が30℃近くなり、バター液の温度が高くなってしまい、製品の揚がり具合にムラがでていた。

新工場では、製品の品質改善をしたかった。



<導入後 解決>

バター粉と混ぜる水を3℃以下のチラー水に変更。低温にすることでグルテン（タンパク質）の形成を抑えられ、衣のサクサク感が増した。

また、年間を通じてバター液温度の安定化ができ、製品品質の均一化ができた。



最後までお読みいただきましてありがとうございました。

ご意見、ご感想等ございましたら、是非営業担当までお声掛け、もしくはこちらのアドレスまでお願い致します。

✉ info@taiyoalesco.jp

お問合せ先 **TEL.054-629-6042**

ホームページ <http://www.taiyoalesco.jp>

本社 〒425-0036 静岡県焼津市西小川2-11-12

関東初任 〒143-0016 東京都大田区大森北3-42-1
メゾンシミス2F 202号室

小川工場 〒425-0033 静岡県焼津市小川3397



Facebook & Twitter
はじめました！
フォローしてね♪

