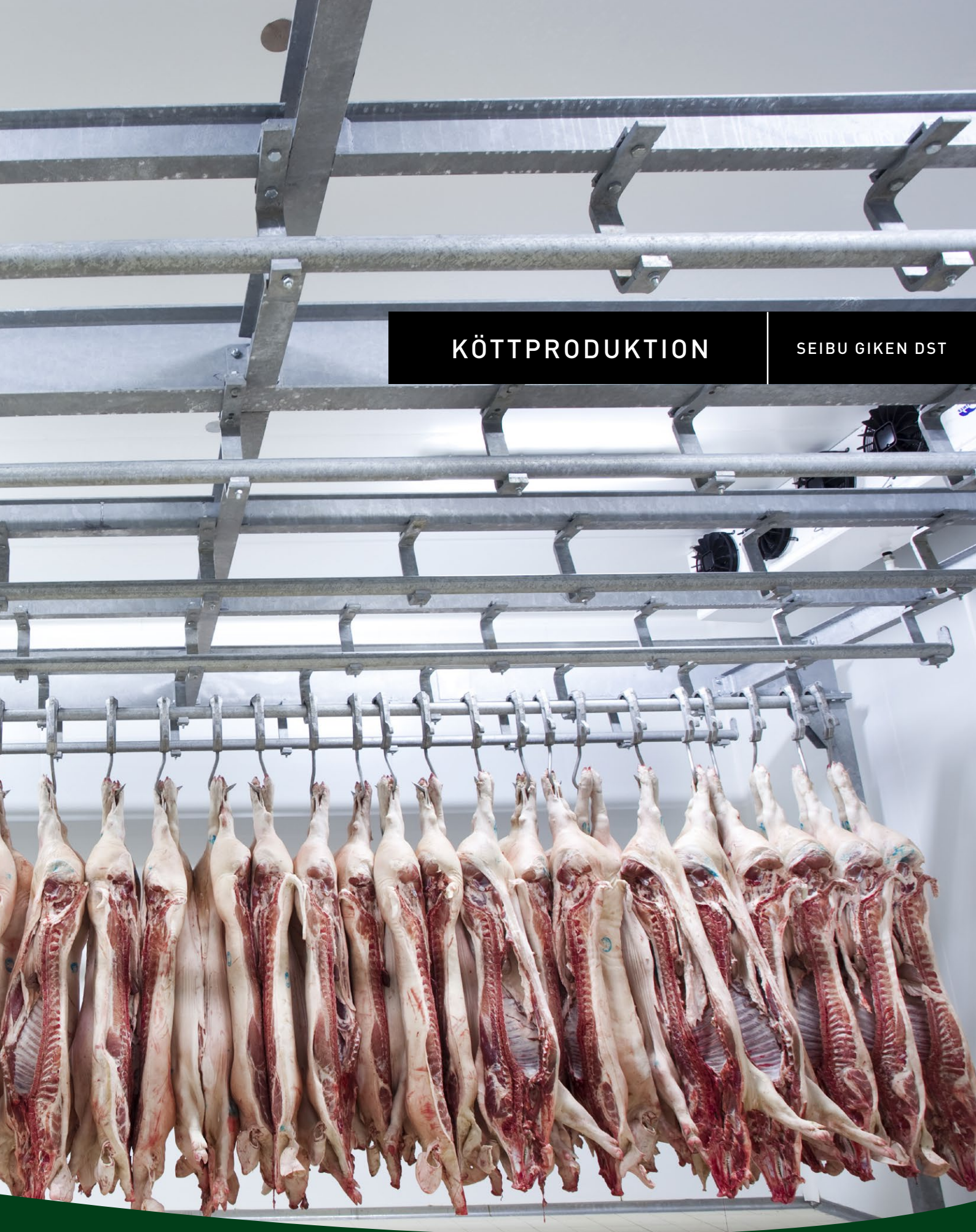


KÖTTPRODUKTION

SEIBU GIKEN DST

DST Seibu Giken

KONTROLLERAD FUKT FÖRBÄTTRAR PRODUKTIONEN

Inom köttproduktion används stora mängder av vatten för rengöring. Lämnas golv och maskinytor fuktiga efter rengöringen, kommer det vattnet så småningom att förångas och skapa oönskad fukt i lokalerna. I och med att lokalerna ofta ventileras med luft utifrån tillförs även stora mängder vattenånga i luften, speciellt under de varma sommarmånaderna. Den fuktiga luften höjer den relativa fuktigheten i lokalerna och om denna luft kommer i kontakt med en kall yta som är under dess daggpunkt kommer det att bildas kondens (dagg) på dessa ytor.

Fritt från kondens, mögel och bakterier
Reduceras luftens vatteninnehåll i lokalerna sänks luftens daggpunkt, dvs den temperatur vid vilken fukten kommer att bilda kondens. Förutsatt att vattenhalten reduceras tillräckligt går det att hålla kalla ytor torra och risken för kondensdropp från tak uteblir. Därmed kommer hygien och säkerheten att förbättras samt kommer bildandet av mögel och bakterier att förhindras.

Kortare stopp i produktionen
Ett vanligt sätt att torka lokalerna efter dem har ren-gjorts är att skrapa golven och torka bort synligt vatten från maskinerna. Samt att ventilera för att föra bort vattenångan som bildas. Men genom att använda en sorptionsavfuktare i samband med rengöringen och under torkning så förkortas torktiden i lokalerna. Vilket för att det blir kortare stopp i produktionen och arbetat kan därmed starta snabbare igen.

Bättre arbetsmiljö
Kontrolleras den relativa fuktigheten i lokalerna så att klimatet hålls torrare kommer luften att upplevas behagligare av personalen, trots låg temperatur. Även halkrisken och luktförnimmelser minskar med en lägre fuktighet.

HACCP och kontrollerad fukt
I förpacknings- och produktionslokalerna underlättas arbetet genom en kontrollerad fuktighet. Även hygienen säkras genom HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

FÖRBÄTTRAD HYGIEN MED HJÄLP AV LÅG LUFTFUKTIGHET

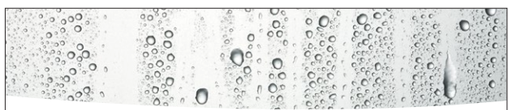
- Med en låg kontrollerad fuktighet i lokalen kan inte mögel och bakterier föröka sig
- Hygienen förbättras eftersom tak, väggar och maskiner förblir torra
- Efter tvätt torkar lokalerna snabbare
- Behovet av återkommande rengöringar minskar
- Personal behöver ej manuellt torka produktionsmaskiner
- Det är enklare att följa myndighetskraven med en kontrollerad låg fuktighet

DST AVFUKTARE OCH HYGIENROTOR

DSTs avfuktare torkar luften genom att luften passerar via en rotor där vattenångan effektivt binds. I det andra luftflödet, regenereringsluften, värms och leds luften ut genom en separat sektor i avfuktaren. På så sätts frigörs vattenångan i rotorn och leds sedan via en kanal ut till passande omgivning. I DSTs rotor finns det därmed inget kondensvatten som kan skapa och sprida mikrobiell aktivitet.

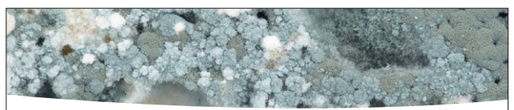
Luftavfuktare från DST har låg energiförbrukning och arbetar effektivt i alla temperaturer. Särskilda avfuktare har en intern värmeåtervinning som ytterligare sänker energiförbrukningen och minskar därmed kostnaderna som standard.

D-MAX H är DSTs unika hygienrotor som är speciellt utvecklad för livsmedelsmiljöer. Rotorn avfuktar inte bara luften utan den reducerar också halten av mikroorganismer som kommer i kontakt med rotormaterialet. Rotorns bakteriella egenskaper är en mycket stor fördel inom livsmedelsindustrin jämfört med vanliga avfuktare.



KONDENS

Kondens uppstår på kalla ytor när luftens daggpunkt är högre än ytans temperatur. Fukt i luften skapar ett klimat där vattenånga kan kondenseras till vatten, vilket sedan kan droppa ned från taket på produkter.



MÖGEL OCH BAKTERIER

Vid hög fukt ökar risken för mögel och bakterietillväxt. De flesta mögelsporer kan inte föröka sig om den relativa fukten (RF) är lägre än 70% och de flesta typer av bakterier dör om fuktigheten är lägre än 80%RF. Salmonellabakterier kan ej föröka sig om fuktigheten är lägre är 93-96%RF.

Relativ fukt

Den relativa fuktigheten är ett mått på hur mycket vatten luften innehåller. 50% relativ luftfuktighet innebär att luften är fuktmättad till hälften. Den relativa fuktigheten påverkas av temperaturen. Med en lufttemperatur ute på +20°C och en luftfuktighet på 60%RF stiger luftfuktigheten till 100%RF om luften kyls till 12°C.

Daggpunkt

Den relativa fuktigheten i luften ökar när temperaturen sjunker. När den relativa fuktigheten uppgår till 100% börjar det kondensera fukt, det bildas dagg. Daggpunkten anger vid vilken temperatur luftfuktigheten stigit till 100%.

Är temperaturen ute 20°C och den relativa fuktigheten är 40% blir daggpunkten 6°C. Vid en temperatur på 20°C och en luftfuktighet på 60% blir daggpunkten 12°C. Daggpunkten i uteluften är lägst under vintern och stiger sedan när det blir varmare.

Referenser:

Danmark: Danish Crown AS
Schweiz: Migros AG, BELL AG
Sverige: Swedish Meats
Tjeckien: Globus
Tyskland: Gmyrek, Gifhorn, ZRP

Seibu Giken DST AB har representer i fler än över 45 länder världen över

Seibu Giken DST AB
Avestagatan 33 | 163 53 Spånga, Sweden
Tel +46 (0)8 445 77 20 | Fax +46 (0)8 445 77 39
www.dst-sg.com | info@dst-sg.com

ISO 9001 Certifierad
SE 18.04