E井製糖株式会社

神戸工場さま



これからの時代 ものづくりに電気





「自己制御型ヒーター」の導入で 効果的な保温方式による省エネを 実現

三井製糖 神戸工場では、温風の吹き込みにより液糖貯蔵タンクとタンク 室全体を保温していたが、エネルギー面・品質面からこれを見直し、タン クのみを保温する効果的な保温方法を目指し「自己制御型ヒーター」 へ切 り替えた。



神戸工場で生産されている製品の一部

導入の決め手

再結晶化の防止

従来は液糖タンク内に直接温風を吹き込んでいたため液糖の再結晶化が起こり、これ がストレーナ*に詰まることで出荷時間が長くなるなどの課題があった。 タンクを外部 から保温する「自己制御型ヒーター」へ切り替えることなどにより、再結晶化を防止で きることが期待された。※液体から固形成分を取り除くために用いる網状の器具

メリット

エネルギー使用量削減

液糖貯蔵タンク室内の加温が不要になったことや、蒸気 配管からの放熱ロスがなくなったことから、一次エネル ギー使用量が56%削減された。

出荷時間の短縮

再結晶化が起こらなくなったため、冬季で60分、夏季で 40~50分ほどかかっていた出荷時間が30分に短縮さ れた。

省メンテナンス

ストレーナの洗浄作業を、冬季で1日3~4回、夏季で1日 1回行っていたが、自己制御型ヒーター導入後は不要と なった。

品質の向上

自己制御型ヒーターを活用し、液糖を対流させながら温 度を均一化することで濃度が安定し、製品全体の品質が 向上した。

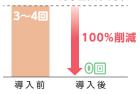
また、ストレーナ洗浄作業が不要になったことで、液糖が 空気に触れることでの微生物の発生リスクが減少した。



■出荷時間(冬季)



■ストレーナ洗浄回数(冬季)



三井製糖株式会社 神戸工場は、 1900年に創立された台湾製糖株式 会社を前身とし、1946年に設立さ れた台糖株式会社により当時最新鋭 の精製糖工場として竣工された。

その後、新三井製糖株式会社、株式 会社ケイ・エスとの合併によって三 井製糖株式会社 神戸工場となる。

グラニュ糖と上白糖専用の100t結 晶缶を2基設備しているなど、その 製造設備能力は国内有数であり、原 糖の荷揚げから製品の出庫まで効 率的な生産を行っている。



企業名 三井製糖株式会社

神戸工場

所在地 兵庫県神戸市東灘区深江浜町48

電話番号 078-451-5161

http://www.mitsui-sugar.co.jp

エネルギーと品質の両面から 新たな保温方式を模索

液状の糖である液糖は、主に大手飲料メー カーなどに向け出荷され、清涼飲料や冷菓 などの製造に使用されている。液状で出荷 されるため、温度管理が重要な製品だ。

液糖は精製後、主にタンクローリーにより 出荷されるが、それまでは工場内にある貯 蔵タンクに保管されている。従来は、貯蔵 タンク内に直接温風を吹き込むとともにタ ンク室全体を蒸気ヒーターで加温すること で、液糖の温度を管理していた。しかし、貯 蔵タンクが大容量であり室内も広いため加 温が非効率であること、さらに品質を損な う液糖の再結晶化が起こりやすいことから、 新たな保温方式を検討することになった。



二井製糖(株) 上席執行役員 砂糖生産本部 神戸工場長 野村 淳一氏

砂糖生産本部 神戸工場 機械課機械係 芳賀 仁宏氏



「砂糖工場は、エネルギーを大量に消費す る工場です。コストの内訳としてエネル ギーは大きな割合を占めています。またお 客様からのニーズも多様化し、品質の向上 も求められるようになってきました。

そこで省エネルギー委員会を発足、大きな 省エネ活動はもちろん、細かい部分の省エ ネも積み重ねていこうとなったときに注目 したのが、この液糖貯蔵タンクの保温方式 でした。

とくに再結晶化は、ストレーナに詰まること で出荷時間が延びたり、濃度が微妙に変化 してしまったりと、品質面においてもクリア すべき重要な課題でした」 神戸工場長 野村氏

施工性にもすぐれた ケーブル型ヒーター

蒸気・温水によるジャケット式など、さまざ まな保温方式を検討した結果、再結晶化の 要因となる温風の吹き込みに替えて、タン ク内の空気を陽圧で密封できるように改良 するとともに、熱源として温度制御が容易 な電気方式を選択、㈱テクノカシワ製 自己 制御型ヒーターを採用した。

自己制御型ヒーターは、「導電発熱体」が温 度変化に応じて発熱量を増減させる特性を 利用したもので、異常過熱することがない ため、信頼性が高く安全な保温が可能なこ と。また、火気を使用することがなくケー ブルを巻き付けるだけの省施工性が評価 された。

今回の施工内容は、架台を設置しタンクに ヒーターを巻き付け、保温材で覆うという シンプルなもの。製造に支障をきたすこと なく約1ヶ月で施工を完了している。

電気式ならではの細かな温度管理で お客様への要望にも応えやすく

自己制御型ヒーターの導入により、蒸気配

管からの放熱ロスがなくなったことや、室 内全体を加温する必要がなくなったことも あり、一次エネルギー使用量を56%削減 することに成功した。

また、タンク下部にのみヒーターを巻き付 けることで液糖を対流させ、温度を効率的 に均一化させるよう工夫した。これにより 濃度が安定、品質向上にもつながった。

その他の大きな効果としては、出荷時間の 短縮だ。再結晶化が起こらなくなったこと でストレーナの詰まりが解消。従来の2/3 ~1/2となる約30分で出荷可能となった。 ストレーナの洗浄作業が不要になったこと も嬉しい。さらに洗浄作業が不要になった ことで、液糖が空気に触れることでの微生 物の発生リスクが減少し、製品の品質はよ り安定した。導入から約3年が経つがメン テナンスは極めて容易だ。ヒーターの特性 上、絶縁破壊事故などがなく10~20年の 長寿命設計になっている。

また、温度制御が容易になったことで、新 たな取り組みができるようになったという。 「現在、基本はタンクを35℃設定で管理し ているのですが、任意の温度設定に変更す るなど試験的な対応もできるようになり、 管理の幅が広がりました。」機械課 芳賀氏

今回の導入結果を受けて、他工場への展 開や液糖貯蔵タンク以外への使用も検討し ているという。「グラニュ糖は精製後、30 ~48時間ほど熟成させる必要があります。 この時、加温しすぎると砂糖に色が付いてし まうため、温度管理が重要となってきます。 そこに自己制御型ヒーターをうまく活用で きないかと考えています] 神戸工場長 野村氏

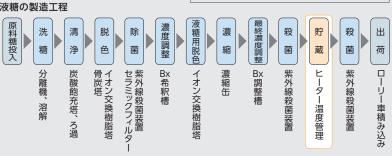
■設備概要

自己制御型ヒーター (㈱テクノカシワ) ・ヒーター出力:

30.3w/m(@35℃)×240m×2系統









タンク下部に巻かれた 自己制御型ヒータ



液糖貯蔵タンク室

【取材:2014年1月】

