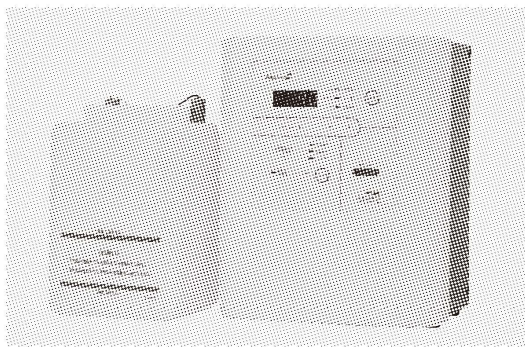


業務用冷凍冷蔵庫や冷凍冷蔵ショーケースなどの製造・販売・メンテナンスを行う福島工業は、食品工場や飲食店の厨房向けに電解次亜水生成装置の「FEEクリン水」を提供している。同製品は食塩水を電気分解して、次亜塩素酸ナトリウムが主成分の弱アルカリ性水溶液の殺菌水を生成する。食材の殺菌や調理器具などの除菌に高い効果を発揮する。

できる点が特徴の一つだ。蛇口をひねるだけで、大容量の生成量と安定した濃度で殺菌水を生成。常に新鮮な電解次亜水を

## 効率化・省エネに挑む

— エレクトロヒート技術最前線 4



# 新鮮な洗浄水常に提供

生成するとともに、一定をチェックする手間や、濃度で生成されるため、希釈ミスによる濃度ムラ。従来必要だった希釈濃度が生じない。

また、高い消臭効果を発揮するほか、食品に塩素臭が残りにくく、変色や軟化を起しにくい。塩から生成しているため、他の排水と混じった場合でも塩化ナトリウムを200ppm（ppmは100万分の1）に希釈して使う必要がある。作業時間も21分かかる。

## 食品工場・飲食店の節水に

これに対し、FEEクリン水を設定濃度40ppmで使った場合、合計水量は90%で済み、従来作業に比べて60%の節水となる。作業時間も9分間で完了し、12分短縮される。10回の野菜洗浄作業だと、600Lの節水、120分の時間短縮を実現し、1日10回の洗浄作業で試算すると年間19万5000円のコストダウンが可能になる。

製品は壁掛けタイプとアンダーカウンタータイプの2種類を展開。一般的な食料を提供できる。将来の展望について「電解水そのものを広めていきたい」と山上博久東京営業戦略部企画課主任は話している。（茂木朝日）