

水槽不用葉付・葉切大根洗浄システム

今までの、大根の洗浄は、水槽で原料の大根を潤かし、表面についた土を落としやすくして洗浄するのが常識でした。しかし、この方式は水槽に使用する大量の水と設置場所、使用後の水処理といった環境問題も重ねてかかえております。また、この方式では、原料の大根そのものが水槽で潤かされている間に水を吸ってしまい、大根の肌が非常に柔らかくなり、洗浄すると酸化し易くなるといった弱点もあり、更には近年市場で人気の高まっている葉付大根の洗浄は不可能です。（葉つきのまま水槽に大根を浸けると葉部を傷めるとともに鮮度も落ちてしまいます。）

そこで当社では、今までの水槽で潤かすといった大根の洗浄方式を根本から見直し、水槽を使用せずに省水量で今まで以上の洗浄効果が期待でき、更には、葉付大根の連続洗浄もできる洗浄システムを開発しました。



1. 原料の大根は水槽等に浸け潤かす必要がないので、省スペースでの洗浄が可能です。
ご覧のように、この選果場は既設の建屋の軒を利用しています。



2. 原料コンテナをテーブルリフターに載せています。
この選果場ではコンテナ収穫ですが、フレコン等でも構いません。



3. テーブルリフターに載せられた原料コンテナは足踏みスイッチによって上下され、大根の葉切機への投入作業が容易にできます。



4. 葉を切り落とした大根は、前処理洗浄機にコンベアーで送られます。



5. 大根の洗浄状態です。ソフトブラシで回転しながら送られ、リングブラシによって先端、曲がり、凹部などの汚れを浮かし、縦扇状水圧によって洗浄されます。
(大根の通り道だけに高圧扇状型特殊ノズルを配置することにより、高圧水の原料以外への拡散が減り、省水量で非常に高い洗浄効果を上げます。



6. 洗浄機から排出された大根は、説明するまでもありませんが、非常にきれいな仕上がりです。特に、水槽によって潤かしておりませんので、夏場出荷する大根のように気候によって腐れ易い時期でも、製品の傷みは非常に少ないです。



7. 選果風景ですが、このように軒での作業が可能です。
水槽不用を実現したことにより、給排水の心配はもちろんのこと、設置場所、設備費用を軽減し、さらに製品の高品質化、葉付洗浄までも実現しました。