

テーマ：酸素UFBによる生海苔の鮮度保持へのファインバブル技術応用



【 社会的な課題 】

海苔養殖場から採取した海苔を一時保管している際に鮮度の低下が生じるため、製品化した場合に色落ちなどの品質が低下し単価が下がることがある。  
同時に海苔の洗浄を行う上で洗浄水中の有機物をマイクロバブルにて泡沫浮上分離にて浄化する。

【 取組み内容 】

生海苔を一時保管するタンク内で鮮度低下を防止するため、酸素UFBを供給することで鮮度を維持する。  
また、洗浄水の水質の浄化をマイクロバブルにて泡沫浮上分離で可能としている。

【 ファインバブルの作用・原理 】

生海苔は海中で呼吸をしていることから、酸素UFBにて溶存酸素濃度を高め、UFBにて活性を高めて維持管理する。これにより色落ちなどの鮮度低下は改善される。  
マイクロバブルによる水中有機物の泡沫浮上分離処理を行う。

【 使用機器 】

UFB発生装置はキャビテーション方式（非加圧）を選定している。  
一時貯留槽内で酸素ガスをUFB処理し、高濃度海水（200%以上）として維持管理する。  
システム構成は、酸素PSA,UFB発生装置、揚水ポンプ、泡沫浮上分離装置、制御機器などである。

【 各種効果 】

- 貧酸素の改善
- 生理活性の維持
- 付帯効果 変色の抑制