

Daggpunkt

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

Om temperaturen ute är 20 °C och den relativa fuktigheten 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 under sommaren fram till hösten.

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 %RH stiger luftfuktigheten till 100 %RH om luften kyls till 12 °C.

Referenser:

Tyskland : Gmyrek, Gifhorn, ZRP.

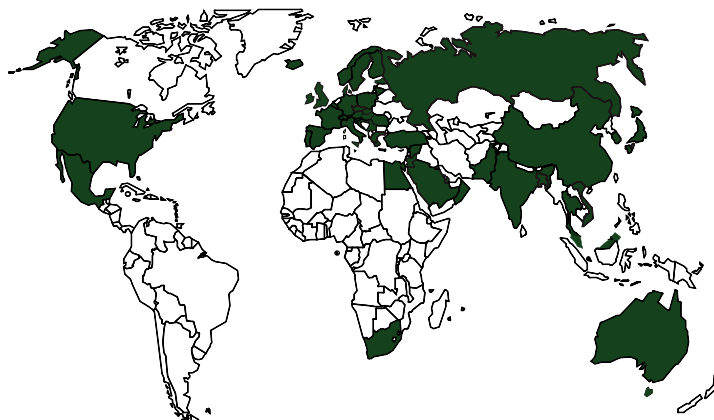
Danmark : Danish Crown AS

Schweiz : Migros AG, BELL AG

Tjeckien: Globus

Sverige: Swedish Meats Kristianstad

DST Seibu Giken, med representanter i över 40 länder



Seibu Giken DST AB

Avestagatan 33 | SE-163 53 Spånga, Sverige

Telefon +46 8 445 77 20 | Fax +46 8 445 77 39

www.dst-sg.com | info@dst-sg.com

Seibu Giken DST

är certifierade

enligt ISO 9001





Lösningar på fuktproblem

CHARKUTERI OCH KÖTT

SEIBU GIKEN DST

Kontroll över fukten — vägen till bättre produktkvalité

Inom slakteri, kött och charktillverkning används stora mängder vatten för rengöring. I och med att lokalerna ventileras med uteluft tillförs även stora mängder vattenånga i luften, speciellt under de varma sommar-månaderna. Då den varma och fuktiga luften blandas med den kalla luften i produktions och förpackningslokalerna höjs den relativa fuktigheten. Från djurkroppar avdunstar fukt och på kalla ytor uppstår kondens.

Kondens-, mögel- och bakteriefritt

Genom att sänka vatteninnehållet i luften inuti lokalen sänks luftens daggpunkt, d.v.s kalla ytor hålls torra och risken för kondensdropp på oförpackade produkter uteblir. Mögel och bakterietillväxt förhindras även mycket effektivt.

Kortare stopp i produktionen

Det vanliga sättet att torka lokalerna efter rengöring är att skrapa golven och torka bort synligt vatten från maskiner samt använda ventilationen för att föra bort vattenångan. Genom att använda en sorptionsavfuktare i samband med rengöring och torkning förkortas torktiden av tak, väggar och maskiner. Det gör att det blir kortare stopp i produktionen och att arbetet kan starta snabbare.

Bättre arbetsmiljö

Med en kontrollerad fuktighet blir klimatet torrare och personalen upplever luften som behaglig, trots den låga temperaturen. Halkrisken och luktförnimmelser minskar även med en lägre fuktighet.

HACCP och kontrollerad fukt

I förpacknings- och produktionslokaler underlättas arbetet genom en kontrollerad fuktighet och hygien nivån säkras genom HACCP (Hazardous analyze 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 som då får högre tillgänglighet
- Det är enklare att följa myndighetskraven med en låg kontrollerad fuktighet



DST 's avfuktare och unika hygienrotor för matindustri

Avfuktaren från DST torkar rumsluften genom att luften passerar via en patenterad rotor där vattenångan effektivt binds. I det andra luftflödet, regenereringsluften, värms och leds luften genom en separat sektor i avfuktaren. På så sätt frigörs vattenångan i rotorn som sedan via en kanal leds ut till omgivningen. I rotorn finns inget kondensvatten som kan skapa och sprida mikrobiell aktivitet.

DST 's avfuktare har en låg energiförbrukning och arbetar effektivt i alla temperaturer.

Vissa modeller har som standard en intern värmeåtervinning som ytterligare sänker energiförbrukningen och minskar därmed kostnaderna.

DST unika hygienrotor är utvecklad för livsmedels- och andra krävande tillverkningsmiljöer. Rotorn avfuktar inte bara luften utan reducerar också halten av mikroorganismer som kommer i kontakt med rotormaterialet. Rotorns bakteriella egenskaper är en mycket stor fördel jämfört med vanliga avfuktare.



KONDENS

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



MÖGEL OCH BAKTERIER

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