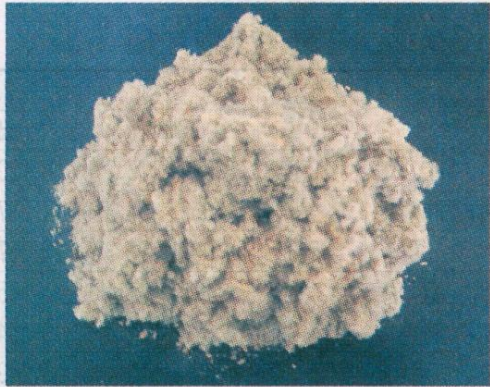


100%植物由来の脱水剤「リセルバ」

【南三陸】水産加工や養豚などの畜産施設から出る廃水に添加すると、



「」を添加することで60%台と超低含水率に抑えることができていることが最大のメリット。

脱水ケーキの含水率を60%台に引き下げると、リセルバムまで絡め取る吸着効果があり、この結果、脱水ケーキからの臭気が低減することで、脱臭設備費が半減するのも魅力。

乾燥処理および堆肥処理コスト・電気費・減価償却費・リセルバ費・置きで脱水装置で水切りをケータキ運搬費を合わせたコストは、従来の廃水処理コストの2分の1以下に抑えられ、脱水ケーキ処理コストも同様に削減される。

食品・魚加工残渣 超低含水率の60%台に 経費削減、油分なども処理

「」が注目されている。4社がグループとなり震災による壊滅的な被害から復興を目指している宮城県南三陸町志津川の旭ヶ浦地区水産食品仮設工場でも採用された。

水と分離したあとの残渣(さ)である脱水ケーキの含水率を60%台まで引き下げる脱水剤「リセルバ」

同工場は2社ずつの棟に分かれ、同工場から出る廃水を、それぞれ外部の廃水処理室の計量槽から廃水処理室の計量槽へ混合槽を通し、そこに

「」を添加することで60%台と超低含水率に抑えることができています。従来の廃水処理システムと比べ、脱水ケーキ処理と水処理を合わせたペースは2分の1以下となり、コンパクトで、浄化槽建設計費は従来型の約6割に抑えることができました。同工場の廃水処理施設は、日量30ト(2社分)の廃水を処理している。

一般的に脱水ケーキの含水率は80%前後が常識だが、同工場から出る脱水ケーキは、「リセルバ」

▽問い合わせ先・(株)リセルバ 010-宮城県大郷町中村字原町19、022-359-2010

■リセルバ 縦横 やさしい脱水剤

に通じる多くの極細繊維状の集合形態で、単位の重量当たりの表面積が非常に大きい「セルロス」から作られる特殊脱水剤。従来の凝集剤だけでは得られない独特の繊維脱水作用効果を発揮する、100%植物由来で自然に



志津川水産食品仮設工場のリセルバを採用した廃水処理施設