

グリストラップ改善装置の改良（主に動物油脂の酸化）に関する研究

「環境、測定・分析技術」

□目的

オゾン吹込み式グリストラップ改善装置を備えたグリストラップにおいて、ラード状の固形食用油を処理しようとするとう塊が生成してグリストラップの性能、およびメンテナンス性が著しく損なわれるため、分析にてその原理を解明し、改善策を示す。

□研究内容

- 1 グリストラップ中の油塊の分析
- 2 油塊の生成原理の解明
- 3 油塊の分散除去方法の開発

□研究成果

- 1 排水中の油塊の分散除去を達成することができた。
- 2 安価で安全なカルシウム塩を用いて、目標を達成することができた。

□成果の展開性

- 1 委託元企業が管理しているグリストラップを設置している大手外食チェーン店全店に設置する。
- 2 装置のメンテナンスフリー化。



改良前(モデルグリストラップ)

大量の愉快が浮いており、曝気による泡の部分のみ水面が見えている。油塊の間から染み出している水は茶褐色に変色している。



改良後(モデルグリストラップ)

油塊は目に見えて減っている。水は概ね白濁している。

用語解説

グリストラップとは:

食品廃水や工場排水に含まれる油脂類を廃水から分離除去するための設備