

News Release

2025年5月9日

株式会社日阪製作所

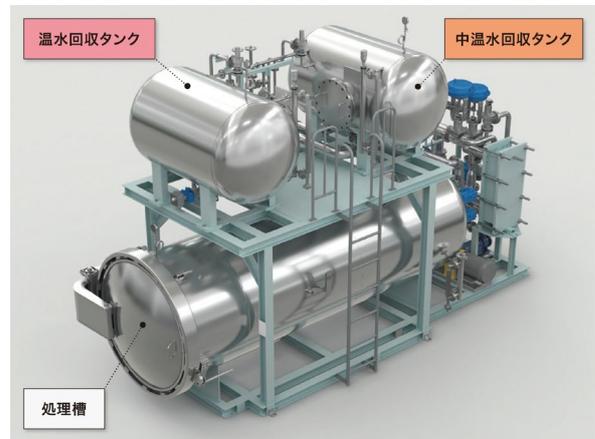
日阪製作所 新開発の“超省エネ型”加熱殺菌・滅菌装置で『蒸気使用量 最大 50%削減』

株式会社日阪製作所は、従来品比で最大 50%の蒸気使用量が削減できる、超省エネ型の加熱殺菌・滅菌装置を新たに開発しました。

レトルト食品の製造工程では殺菌装置内で製品の加熱殺菌と冷却処理を行います。これまで加熱後の熱エネルギーはその都度冷却され、熱回収による再利用がされておらず、工場においては蒸気量負荷軽減と熱エネルギーの有効活用が長年の課題となっていました。

当社でこのたび開発した新型装置は、加熱殺菌後の熱エネルギーを次の殺菌工程で効率的に再利用することを可能にしました。

本装置は主に、レトルト食品や医薬用輸液バッグ等の製造工程で使用されており、製品を装填する処理槽と製品加熱後の水（約 120℃）を回収する温水回収タンク、製品予冷後の水（約 90℃）を回収する中温水回収タンクを基本構成とし、回収タンクのない従来品で排出していた熱を 2 つのタンクに蓄熱し、次工程の予熱及び加熱に再利用することで従来品比で最大 50%の蒸気使用量削減を実現します。



本装置は、設備の更新によって大幅な省エネルギー化や脱炭素化につながる取り組みを支援するSII[※]の「省エネルギー投資促進・需要構造転換支援事業」「省エネルギー投資促進支援事業」において、補助金の対象となる「指定設備」の認証を取得しております。

今後は、省エネルギー化やコストダウン化に取り組まれているお客様へ本製品の積極的な提案を進め、加熱殺菌・滅菌装置の当社受注の 30%以上で超省エネ型の本装置を採用いただくことを目指し、2050 年のカーボンニュートラル実現に貢献してまいります。

※Sustainable open Innovation Initiative の略称（一般社団法人環境共創イニシアチブ）

【お問い合わせ先】

プロセスエンジニアリング事業本部 営業部

TEL: 0743-25-2901 FAX: 0743-25-2911