

Daggpunkten

Lösningar på fuktrelaterade problem
Information från Seibu Giken DST AB



MAJ 2013

Kontrollerad fukt inom livsmedelsproduktion

Slakterinäringen använder dagligen tusentals liter vatten för att rengöra sina lokaler. Vatten som måste ta vägen någonstans, utan att riskera kontamination av produkterna.

När man hanterar livsmedel är en strikt hygienkontroll ett måste. Och där ingår att hålla koll på fukten.

Miljön i slakterier är hårt belastad med vatten. Lokalerna ventileras med uteluft och under de fuktiga sommarmånaderna tillförs ytterligare vattenånga. I slakterilokaler hålls oftast en temperatur på mellan 1°C och 9°C. När varm och fuktig uteluft möter den kalla luften eller kalla ytor i lokalerna höjs den relativa fuktigheten. Från djurkroppar och personal dunstar en viss fukt. Detta orsakar stora mängder ånga och kondens på maskiner, i tak och på golv. Förutom att fukten innebär en förhöjd risk för kontamination så blir också golven hala. Kondensdropp från tak är naturligtvis inte acceptabelt i miljöer där man producerar livsmedel.

Med en kontrollerad fuktnivå blir klimatet torrare och jämnare året om. Man undviker kondens och kortar också väsentligt ner torktiderna i de lokaler man rengjort. Inneklimatet blir också betydligt bättre för personalen, eftersom en torrare kyla upplevs som mindre besvärande. Halkrisken och känslan av starka lukter minskar också om man avfuktar luften. Men framför allt så minskar risken för eventuell mikrobiell tillväxt och därmed behåller man kvalitén på produkterna.



Ingen kondens på maskiner eller andra ytor!

Leeum konstmuseum

Leeum konstmuseum i Seoul, "Leeum Samsung Museum of Art", håller en mycket hög nivå både vad gäller design, arkitektur och tekniska lösningar. Museet visar upp både traditionell och samtida koreansk konst, såväl som konst från övriga delar av världen. Museet består också av "Samsung Child Education & Culture Center" (Samsungs utbildnings- och kulturcenter för barn) samt arkiv för bevarande av koreanska konstverk.

I ett museums inneklimat spelar valen av lampor, fönster, ventilation m.m. en stor roll för inneklimatet som i sin tur påverkar konstföremålen.

DST's representant Korhex i Korea har levererat flera avfuktare till ventilationslösningen för detta stora konstprojekt, där man noggrant anpassat inneklimatet för de unika kulturskatter som museet visar upp och bevarar.



Kyl- och fryslager

Fakta om fukt

100 % RF
Dimma eller regn

90 % RF
Hög risk för bakterietillväxt

80 % RF
Årsmedelvärdet utomhus
i Sverige

70 % RF
Risk för mögel- och
svamp tillväxt ökar kraftigt

55-65 % RF
Maxfukt för
wellpappkartong

50 % RF
Risk för korrosion
ökar kraftigt

35-40 % RF
Snickeritorrt virke

ca 30-40 % RF
Bevaring av fotografiskt
material

20-25 % RF
Torkning av konfektyr-
produkter gjutna i majs mjöl.

20 % RF
Maxfukt för tillverkning
av brustabletter

10 % RF
Maxfukt vid gelatintillverkning

1-2 % RF
Maxfukt vid
litiumbatteritillverkning

Stora vinster med avfuktning

Kyl- och fryslager används inom många led inom livsmedelsindustrin. Under de fuktiga sommarmånaderna kan den ökade fuktlasten med varm fuktig luft som möter iskalla ytor, skapa stora problem med is och frostpåväxt och det kan se ut som på fotot nedan till vänster. Till höger ser man hur det ser ut när fukten kontrolleras av en DST-avfuktare, i detta fall en R-060BR. En sorptionsavfuktare avlägsnar effektivt fuktproblemen.

Avfuktningen håller inte bara transportband, ridåstrips och fotoceller

isfria. Företaget som installerade avfuktaren nedan kunde också konstatera att även dörrar och golv blev torra och isfria efter att man börjat avfukta. Gaffeltruckarna kunde köra som vanligt. Man slapp obehagliga istappar i tak och eftersom ingen dimma uppstod blev sikten bättre och klimatet mycket behagligare för personalen. Personalen behövde heller inte ägna sig åt att manuellt ta bort frost och ispåväxt vilket sparar mycket tid och arbete. Man undviker också kostsamma produktionsstopp orsakade av is och frost.



Daggpunkten

Daggpunkten är Seibu Giken DST AB's kundtidning. Syftet är att sprida kunskap om hur fuktproblem kan lösas och förebyggas. Seibu Giken DST finns idag representerat i fler än 40 länder världen över och våra luftavfuktare säljs endast via utvalda representanter.

Ansvarig utgivare

Seibu Giken DST AB
Avestagatan 33
163 53 Spånga
Tel: 08 - 445 77 20
Mail: info@dst-sg.com



DSTs representanter i Sverige:

Polair Luftteknik: 060 -12 80 90

www.polair.se

Garnsviken: 08-514 50 390

www.garnsviken.nu

Fuktbehandling: 0300-164 08

www.fuktbehandling.se

Skandiluft: 040-414 770

www.skandiluft.se

Se www.dst-sg.com
för alla representanter.



- Ja tack! Jag vill gärna hålla mig uppdaterad om nyheter om hur man löser fuktproblem!
Skicka mig Daggpunkten 2 ggr per år till nedanstående adress. Som ny prenumerant får jag också en liten present!
- Jag får Daggpunkten men vill inte läsa den längre. Avregistrera mig, tack!
- Ändrad adress, fyll i ny adress nedan: (DST skickar en liten present som tack för att ni meddelar adressändring!)

Företag / Organisation:

Namn och Efternamn:

Telefon / Fax:

E-mail:

Adress:

Postnummer och ort:

Faxa till DST: 08-445 77 39. Mail: info@dst-sg.com Nästa nummer av Daggpunkten ges ut hösten 2013