

**치즈 제조업체는 항곰팡이제의  
사용을 절반으로 대폭 절감;  
AUTOJET® 식품 안전  
스프레이 시스템으로  
연간 143,000달러 절약**

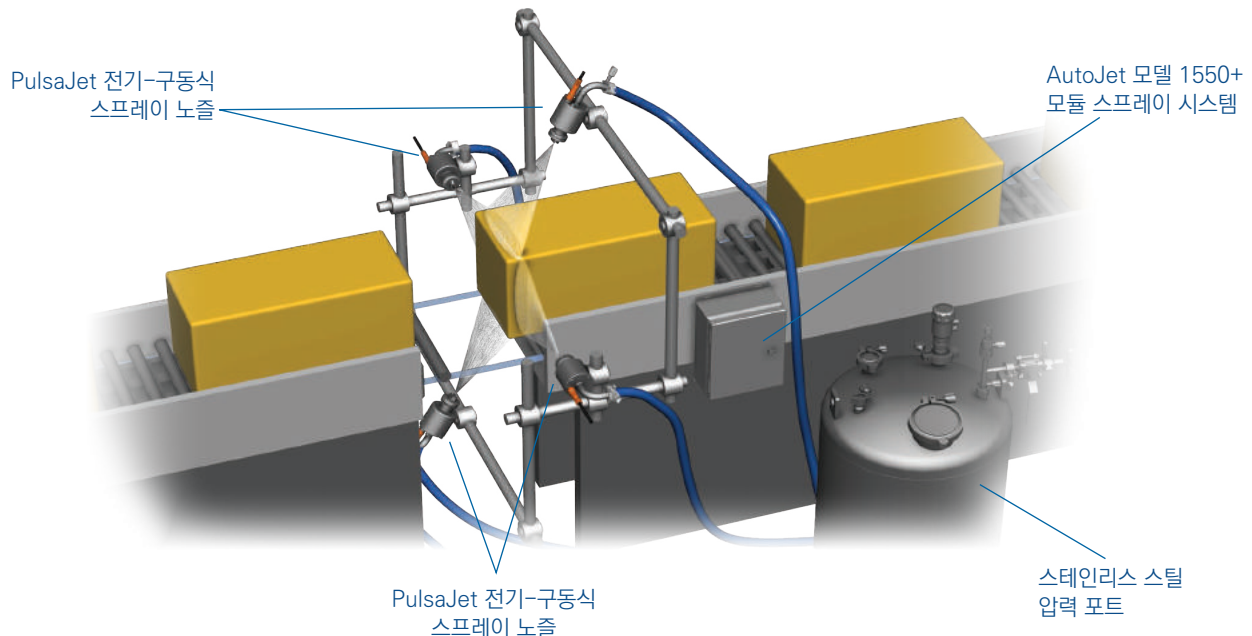


**문제점:**

치즈 제조업체는 움직이는 컨베이어의 치즈 블록에 고가의 항곰팡이제인 나타마이신을 도포하는 더 좋은 방법이 필요했습니다. 나타마이신은 치즈가 스프레이 지점을 통과할 때 치즈에 도포되었지만 제조업체는 적절한 양을 도포하는 데 어려움을 겪고 있었습니다. 과다 도포는 낭비를 발생시켰고, 과소 도포는 곰팡이 수가 증가하는 결과를 만들었습니다. 또한 노즐은 치즈 블록 사이에도 지속적으로 분사되어 낭비 문제를 더하였습니다.

**솔루션:**

치즈용 AutoJet 식품 안전 스프레이 시스템으로 문제를 해결했습니다. 단일 시스템은 이제 나타마이신을 두 라인의 치즈에 도포합니다. 각 라인에는 4개의 일류체 PalsaJet® 전기-구동식 스프레이 노즐이 있으며, 나타마이신을 낭비 없이 치즈의 모든 면에 균일하게 도포하도록 전략적으로 배치됩니다. 정밀 스프레이 제어 (PSC)는 라인 속도와 같은 작동 조건이 달라지는 경우에도 적절한 양의 나타마이신이 도포되도록 합니다. 스프레이 컨트롤러는 유량을 자동으로 조정하여 과다-및 과소-도포 문제를 제거합니다. 치즈 블록이 스프레이 지점에 있을 때 물체 센서를 사용하여 감지하며, 치즈 블록이 올바른 위치에 있을 때만 노즐이 분사됩니다.



# 치즈 제조업체는 항공팡이제의 사용을 절반으로 대폭 절감; AUTOJET® 식품 안전 스프레이 시스템으로 연간 143,000달러 절약

## 결과:

AutoJet 식품 안전 스프레이 시스템을 사용하여 나타마이신 소비가 거의 50% 감소하였으며, 연간 143,000 달러가 절약되었습니다. 시스템 투자 비용은 5개월 이내에 회수되었습니다.

지속적인 비용 절감 외에도 제조업체는 더 이상 부적합한 곰팡이 수로 인해 어려움을 겪지 않습니다.

## 시스템 자세히 보기



PulsaJet® 전기-구동식 스프레이 노즐은 높은 전달 효율성을 제공하여 낭비와 지저분한 과다 스프레이를 최소화합니다. PulsaJet 노즐은 다양한 스프레이 팁과 함께 사용되어 어플리케이션 요구사항에 맞는 성능을 제공합니다.

**AutoJet 모델 1550+ 모듈 스프레이 시스템**은 노즐의 완전 자동화된 스프레이 제어를 통해 최소한의 낭비로 나타마이신의 정밀하고 정확한 배치를 제공합니다.



**정밀 스프레이 제어(PSC)**는 유량을 조절하기 위해 노즐을 매우 신속하게 On/Off 전환하는 작업을 수반합니다. 이 사이클은 매우 빨라서 유량이 거의 일정한 것처럼 보입니다. 일반 노즐의 경우, 유량 조절시 액체 압력의 변화가 필요하며, 이는 노즐의 스프레이 각도/커버리지 및 입자 크기를 변화시킵니다. PSC를 사용하면 압력이 일정하게 유지되어 스프레이 성능의 변화 없이 유량을 바꿀 수 있습니다. PSC는 전기-구동식 스프레이 노즐과 AutoJet 스프레이 컨트롤러를 사용해야 합니다.

**정밀 스프레이 제어(PSC)에 대한 보다 자세한 정보를 원하시면 [spray.co.kr/psc](http://spray.co.kr/psc)를 방문해 주십시오**



**Spraying Systems Co.®**  
Experts in Spray Technology

### 스프레이시스템코리아

인천광역시 남동구 함박외로377번길 145

Tel: 032.821.5633 Fax: 032.811.6629

[www.spray.co.kr](http://www.spray.co.kr)



Case Study No. 265 ©Spraying Systems Co., Korea 2020