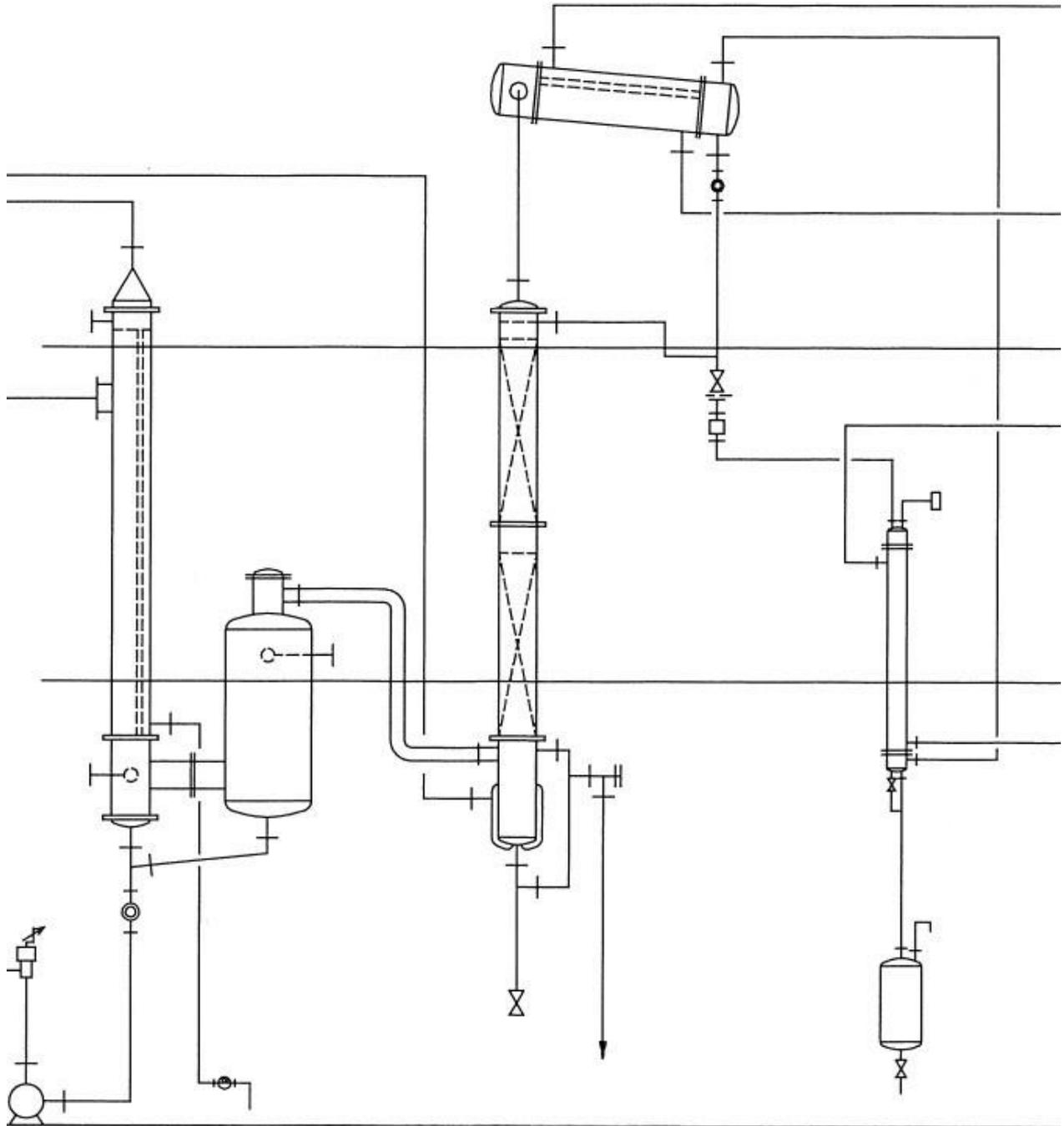


# 芳香回收装置

## ESSENSE RECOVERY SYSTEM



## 芳香回収装置



左図はリンゴ果汁の芳香回収装置です。原果汁の約1/10量を液膜流下型蒸発缶で蒸発させ、精留塔を兼ねた表面凝縮器で蒸発蒸気の一部を凝縮し、残余の芳香成分の多い蒸気を充填塔へ供給します。充填塔で精留を行い、芳香成分を多量に含んだ原果汁の1/200~1/500量の製品を回収します。スクラバで凝縮器出口のガスを洗浄し、大気中への芳香成分の逸散を少なくします。

