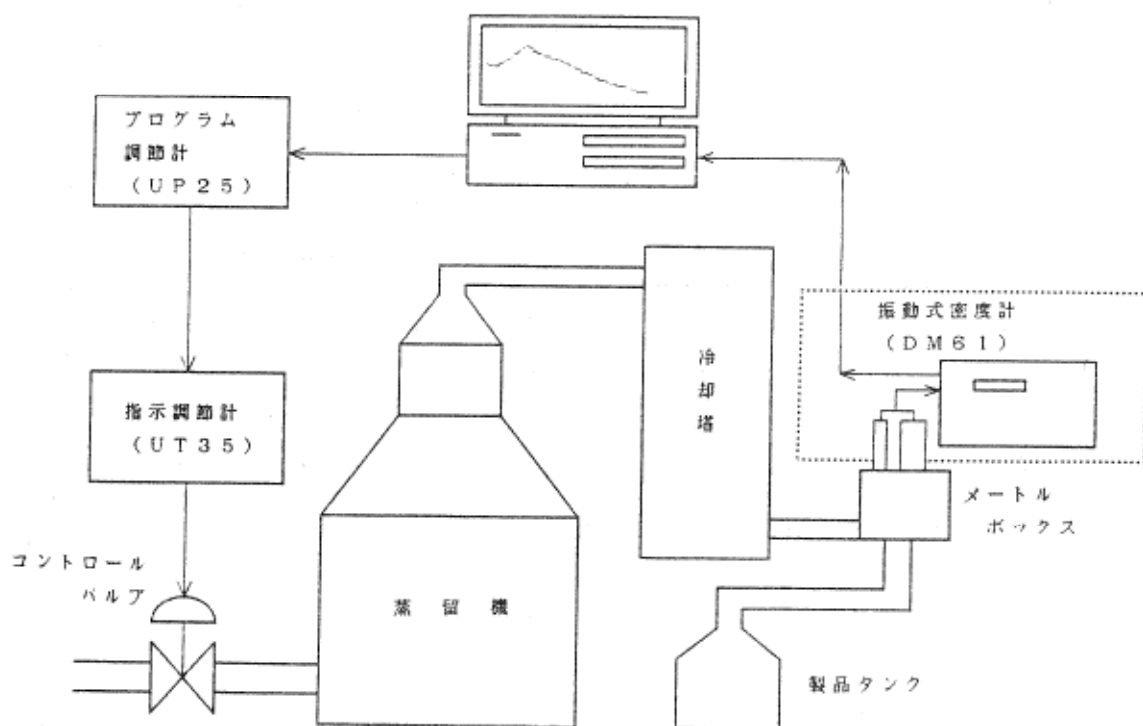


# 自動蒸留システムの構築に関する研究

食品工業部

本格焼酎の製造工程の中で酒質に与える影響は、蒸留工程での影響が極めて大きいことがわかっています。つまり酒質の多様化を図るためには、蒸留の制御が重要となります。そこで本研究では、蒸留の指標にエタノール蒸留曲線を利用し、蒸留そのものを制御しようとする自動蒸留システムの開発に取り組みました。

この制御システムは、メートルボックス部のアルコール濃度を監視し、吹き込み蒸気量を加減することで理想の蒸留曲線に従うように制御します。



アルコール留出曲線制御システムの概略図