Experimental Validation for Uniform Mixing of Ice Particles in Slurry Ice

1. 緒論

スラリーアイスは微細な氷粒子と液体の固液二相混合物 であり、主に生鮮魚介類の鮮度保持に用いられる.スラリー アイスの温度帯は液体の初期塩分濃度と氷充填率(以下, *IPF: Ice Packing Factor*)で決定される.1.0wt%の NaCl 水溶 液から*IPF* = 20~30wt%のスラリーアイスを生成すると温 度は-0.9~-0.8℃である.魚介類の凍結温度は-2.0~-1.0℃ ⁽¹⁾に多く分布しており、この温度帯のスラリーアイスは凍結 させずに低温で保存可能な次世代の冷却技術である.

スラリーアイスの生成装置はタンクとジェネレーターか ら成る. 製氷方法は、まずタンクに NaCl 水溶液を溜め、ポ ンプでジェネレーター内へ送液.ジェネレーター内は二重円 筒構造になっており、外円筒と内円筒間に冷媒が流れており、 内円筒内に NaCl 水溶液が流れる. NaCl 水溶液は伝熱面で冷 却され氷膜を成形, 高速回転している搔き取り刃で氷膜を切 削する.このように NaCl 水溶液中に氷粒子が混在した状態 にし、再びタンクに送ることでスラリーアイスを生成する. タンクとジェネレーター間を循環させることで、タンク内の IPFを目標の 20~30wt% まで高める.本生成装置の課題とし て、タンク内でスラリーアイスを攪拌せず静止状態で貯蔵し た場合,液面の氷粒子が固い板状の氷層になる(2).板状の氷 は一度発生すると破壊しにくく,破壊できたとしても大きな 氷塊として残る. 生成を再開した場合, タンクの送液部や配 管内で閉塞の原因になる.従って、スラリーアイスの生成お よび貯蔵には氷粒子の攪拌が必要であるが, スラリーアイス に最も適している攪拌方法は確立されていない.本研究では 氷の融解を抑制できる攪拌の回転速度でスラリーアイスを タンク内に一様混合できる方法の確立を目的としている.

2. 導電率測定のための実験装置および電子回路 2.1 目的

タンク内に氷粒子が一様混合状態であるか確かめるため, 導電率に着目した.図1に示す実験装置を作成した.内径 110mmの二重円筒構造であり導電率セル(以下,セル)を上部, 中部,下部の3ヶ所に設置可能である.また実験装置に接続 する電子回路も作成した.実験装置および電子回路が導電率 測定に有効か調べた.

2.2 実験方法

塩分濃度 1wt%の NaCl水溶液 2Lを実験 装置に投入し,チラー で1℃まで冷却したプ ロペラ翼で,攪拌の回 転速度(以下,回転速 度)が 0~650min⁻¹の 範囲 50min⁻¹毎に変 化させ,そのときの導電



Fig. 1 experimental equipment

航空宇宙工学コース

ものづくり先端技術研究室 1245038 武井 紀江



温度が一定のとき、導電率と塩分濃度は線形的な関係であるため、導電率を塩分濃度 x_T に換算した.さらに式1より初期塩分濃度 x_0 を用いてIPFを算出し、回転速度との関係を図3に示す.



3.1 目的

有効性が確認できた実験装置を用い,翼形の異なる二種類 の攪拌翼でスラリーアイスを攪拌させたとき,氷粒子に対し ての攪拌の効果を検証した.攪拌翼は工業的によく用いられ るプロペラ翼,パドル翼の二種類を使用した.

3.2 実験方法

スラリーアイス 2L を実験装置に投入し, 翼径 100mm プロ ペラ翼またはパドル翼を底面からの高さ 25mm に設置する. 回転速度 100~1000min⁻¹範囲を 100min⁻¹間隔で攪拌させ, そのときの導電率の値 k_T を各セルで測定した. さらに氷粒子 が全て溶けたとき NaCl 水溶液の導電率 k_0 も測定し,式 2 を

用いてセルIPFを算出した.

3.3 実験結果

プロペラ翼を用い てスラリーアイスを 攪拌させたときの, 回転速度と各セル IPFの関係を図4に 示し,パドル翼を図5 に示す.両者とも槽 全体のIPFは23wt% だった.図4,5より 低回転では上部のセ ルIPFが高かった.回 転数の増加に伴い, 中部および下部のセ ルIPFは増加した.

3.4 考察

下部のセルIPFが 槽全体のIPFに達し たときを,氷粒子が 一様混合できた均一 浮遊の基準とする. またそのときの回転 速度N_{Th}とすると,図 4 よりプロペラ翼では



 N_{Th} =700min⁻¹となり,図5よりパドル翼では N_{Th} =1000min⁻¹となった.プロペラ翼は軸方向に上下流を生じやすいと言われているため⁽⁴⁾, N_{Th} が低い値となったと考えられる.従って、プロペラ翼はスラリーアイス混合に優れているといえる.ここで完全浮遊について述べる.多くの固液攪拌の文献は完全浮遊を基準としている.完全浮遊とは一粒も液面に1~2秒以上留まっていない状態であり,そのときの回転速度を完全浮遊速度 N_{JS} とする. N_{JS} は局所濃度と回転速度の関係を調べることで測定できる. N_{JS} まで局所濃度も回転速度に伴って増加するが, N_{JS} を超えると濃度の増加割合が小さくなる.プロペラ翼では図4より下部のセルIPFは700min⁻¹で増加割合が小さくなっている.従って N_{JS} =700min⁻¹である.

4. 攪拌翼設置位置の検討

4.1 目的

氷粒子の密度は 0.9168g/cm³であり,NaCl 水溶液より密度 が小さいので,静止状態では浮力により上部に多く存在する. これを考慮し,25mm より高く攪拌翼を設置したときの氷粒 子分布の変化を調べることを目的とした.

4.2 実験方法

3.2 項と同じ方法で行った. 攪拌翼は図 6 に示した高さ 75mm, 125 mm に設置し, 回転速度は 100~800min⁻¹範囲 100min⁻¹間隔で攪拌させた.



Fig. 6 Experimental device

4.3 実験結果

攪拌翼を高さ 125mm に設置したときの各セ ルIPFと回転速度の関係 を図7に示し,75mmの ときを図8に示す.実験 は5回行い,図7,8は その平均値である.図7 より攪拌翼を 125mm に 設置したとき回転速度 の増加に伴った下部の セルIPFの増加はなか った. 図8より75mm のとき,回転速度の増 加に伴う下部のセル IPFの変化はなかった が,上部,中部のセル IPFは 500min⁻¹で大き く増加した. 4.4 考察

図 7 の攪拌翼設置高 さ125mmのとき下部の セルIPF は槽全体の IPF に達さなかった が,図 8 の設置高さ

第3,4項で行っ



 14 100 200 300 400 500 600 700 800 Rotation speed[min¹] Fig.8 When the installation height of the stirring blade is 75 mm

75mm のときは, 攪拌速度 600min⁻¹で達した. ここで平均す る前の実験 2 回分のデータ A,B を抽出し,図 9 に示す. 攪拌 速度が低回転のときデータ A では中部のセル*IPF*が最も小さ い. それに対して,データ B では上部のセル*IPF*が最も小さ い. 攪拌翼設置高さを 25mm から 75mm に変更したことで, スラリーアイスを投入する際に氷粒子が攪拌翼に阻まれ,実 験各々で静止時の氷粒子分布状態が異なった. 従って, N_{Th} は平均する前の実験各々のデータをから算出する必要があ

る.さらに低回 35 転のとき下部 30 のセルIPFが 最も小さいと 25 [%1₂₀] Â は限らないの で,均一浮遊攪 ₽₁₅ 拌速度 N_{Th}の Top(A)Cell I 10 基準を上部,中 Middle(A) Bottom(A) 部,下部セルの 0 Top(B) 中で,最も小さ Middle(B) Δ 5 いセルIPFを Bottom(B) 測定した箇所 0 L 100 300 400 500 200 600 700 が槽全体の Rotation speed[min⁻¹] *IPF* に 達 した Fig. 9 Relationship between rotation speed ときと改める. and cell IPF in data A and data B

た実験結果を見直し、新たな基準に準じて N_{Th} を算出し、表 1 に示す.なお「×」は回転速度を増加させても一様混合が確 認できなかった場合を示している.攪拌翼設置高さ 75mm の とき $N_{Th} = 540$ min⁻¹であり、25mm のときは $N_{Th} = 720$ min⁻¹ であった.ここで固液攪拌のスケールアップに用いられるこ とが多いフルード数Frは攪拌の回転速度n[s⁻¹],攪拌翼直径 d[m]および重力加速度g[m/s²]を用いて式 3 で表される.

$$Fr = \frac{n^2 a}{g} \tag{3}$$



rig. 10 Relationship between Froude number and dimensionless height

Table 1 N_{Th} that diameter of stirring blade is 100mm

25mm		75mm		125mm	
IPF	N _{Th}	IPF	N _{Th}	IPF	N _{Th}
[wt %]	$[\min^{-1}]$	[wt%]	$[\min^{-1}]$	[wt%]	$[\min^{-1}]$
20.6	700	22.0	600	22	700
21.2	800	24.4	500	23	700
22.7	400	25.0	500	24	×
23.3	1000	26.2	500	25	×
26.2	700	26.8	600	30	×
Average	720	Average	540	Average	700

5. 攪拌翼径の検討

転速度を決定する と一様混合できる.

5.1 目的

第3,4項では槽内径110mmに対して,翼径100mmの大型攪拌翼を使用した.翼径が大きいことにより,氷粒子の上下の移動を妨げている可能性がある.従って,翼径の違いによる氷粒子分布の変化を確かめた.

5.2 実験方法

3.2 項と同じ方法で行った. 攪拌翼は翼径 60mm のプロペ ラ翼を使用し,高さ 25mm,75mm,125mm の3パターンで 設置した.回転速度は翼径 100mm の攪拌翼を用いて 100~ 1500min⁻¹範囲 100min⁻¹間隔で攪拌した場合とフルード数が 一致するよう決定した.

5.3 実験結果

第4項と同様に平均する前の実験各々の値からN_{Th}を求め 表2に示す.表2より翼径60mmの攪拌翼を用いた場合,攪 拌翼設置高さを25mm,75mm,125mmの3ヶ所いずれに設置 した場合でも一様混合できなかった.

25mm		75mm		125mm				
	<i>IPF</i> [wt%]	N_{Th} $\left[\min^{-1}\right]$	IPF [wt%]	$\frac{N_{Th}}{\left[\min^{-1}\right]}$	IPF [wt%]	$\frac{N_{Th}}{\left[\min^{-1}\right]}$		
	20	×	26	×	25	×		
	24	×	27	×	26	×		
	27	×	31	×	31	×		

Table 2 N_{Th} that diameter of stirring blade is 60mm

5.4 考察

翼径 60mm の攪拌翼を用いた場合、一様混合できなかった ことは攪拌渦深さが原因であると考えられる. 攪拌実験の際 に攪拌渦深さを観察すると、第4項の翼径 100mm の攪拌翼 を用いた場合, 攪拌渦は回転速度が低回転の場合でも発生し、 ー様混合できた540min⁻¹(Fr = 0.83)まで攪拌速度増加させると,攪拌渦深さは攪拌翼にまで達した.同時に氷粒子も攪拌翼にまで達し,攪拌翼と衝突しやすくなったことで,一様混合できたと考えられる.

しかし翼径 60mm を用いた場合,回転速度を増加させても 攪拌渦が発生することはなかった.これは氷粒子同士が付着 し、凝集粒体を形成したからと考えられる.スラリーアイス 中の氷粒子は 0.2mm 以下であり、付着力は粒子径が小さい ほど大きい⁽⁵⁾.永田の式より翼径の減少に伴い攪拌所要動力 も減少するため、翼径 60mm の攪拌翼ではこの付着力を破壊 できなかったと考えられる.従って、翼径 60mm の攪拌翼を 用いてスラリーアイス混合を行った場合でも氷粒子同士の 付着を破壊することができれば、Fr > 0.83で一様混合でき ると考えられる.

6. 結論

本研究では氷の融解を抑制した回転速度で、スラリーアイ スをタンク内一様混合できる方法の確立を目的とした. 導電 率セルを用いてスラリーアイスの均一浮遊攪拌速度と完全 浮遊速度を測定した.大型プロペラ翼と大型パドル翼を比較 すると大型プロペラ翼のほうが均一浮遊攪拌速度は小さい 値となった.さらに大型プロペラ翼の設置高さを変更すると、 無次元高さ 0.38 に設置したときが最も均一浮遊攪拌速度が 小さい値を得た.小型プロペラ翼では回転速度を増加させて も、氷粒子の付着が原因で均一浮遊攪拌速度に達しなかった. 従って、氷粒子の融解を抑えて一様混合するためには、タン ク内に大型プロペラ翼を無次元高さ 0.38 に設置しFr > 0.83 で攪拌させることが有効といえる.

参考文献

(1) 渡辺悦男,魚介類の鮮度と加工・貯蔵,1995
 (2) 日本冷凍空調学会,氷スラリーによる冷蔵・冷却のための手引書,2016

(3) JIS K 0130, 電気伝導率測定方法通則, 1995

(4) 三輪茂雄, 粉体工学通論, 2005

(5) 嶋﨑真一,和田敏之,谷口尚司,撹拌液中における粒子の浮上,沈降および巻き込み特性,2003