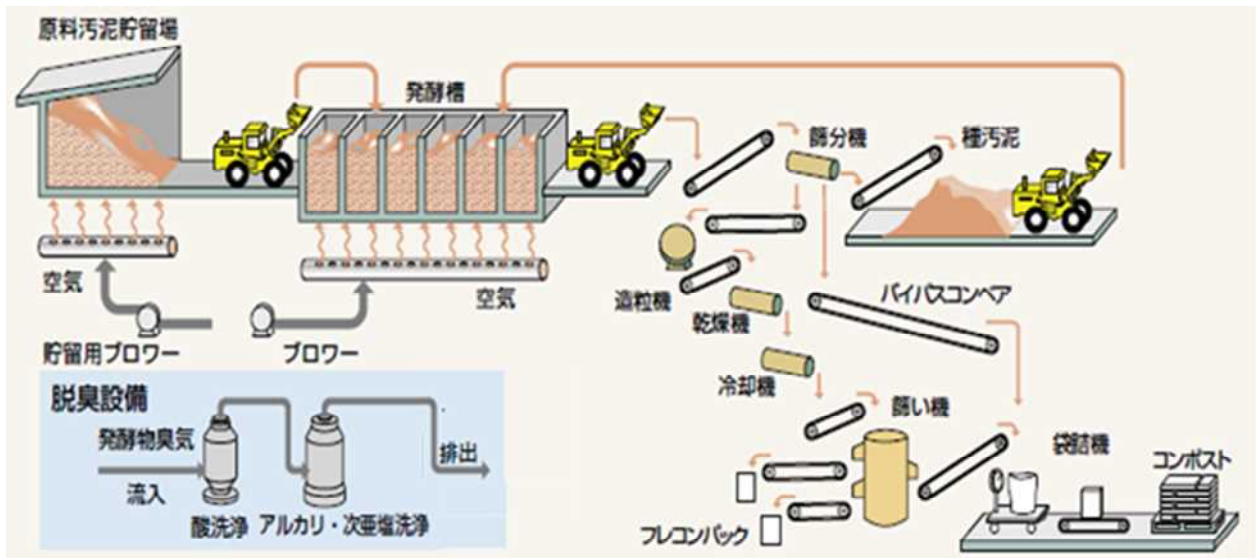


前明石ケーキ処理場（脱水ケーキのコンポスト化）

〔フロー図〕



処理工程	概要
発酵 (ブローア・発酵槽)	発酵に必要な空気を床面より供給し、発酵させる。発酵期間は2週間～3週間程度で、温度が約80℃まで上昇するため病原菌が死滅し、コンポストは非常に衛生的な状態となる。
造粒 (造粒機・乾燥機・冷却機)	コンポスト製品に水を加えて粒状にした後、乾燥機にて乾燥し、冷却させる。
袋詰め (篩い機・袋詰機)	造粒された製品を篩い分け、その後、コンポスト製品は自動で袋詰めされる。

造粒後



山形コンポスト（20kg 入り）

