



FOTOGRAF?

Energisnål luktbekämpning



Alla verksamheter med någon form av luktproblem kommer att kunna använda tekniken säger **Jack Delin**, projektledare för OdourA

För livsmedelsindustrin är utsläpp av obehagliga lukter och flyktiga organiska föreningar ett stort bekymmer. Störst problem har företag med friterade produkter i sitt sortiment. Förklaringen är att när till exempel pommes frites eller chips hettas upp bildas en oljedimma som innehåller stora mängder med olika nedbrytningsprodukter.

Dagens reningsteknik bygger på att man bränner processgaserna i stora förbränningskammare vid ungefär 850 grader. En

utmärkt lösning när det gäller slutresultatet, alla illaluktande ämnen förbränns effektivt. Baksidan är att tekniken är dyr, kräver mycket energi och ger upphov till stora koldioxidutsläpp.

Inom forskningsprojektet OdourA testas nu en helt ny metod. Efter att processgasen renats från partiklar med en effektiv luft-centrifug så avlägsnas obehagliga lukter och flyktiga organiska ämnen genom en process där man kombinerar UV-ljus, ozon och väteperoxid i en så kallad ”kall oxidation”.

Företaget Centriair har utvecklat tekniken vars stora fördel är att den både är effektiv och energisnål. De är dock inte riktigt i mål på alla fronter än. Framförallt måste reningsnivån bli bättre. Idag klarar de av att få bort cirka 95 procent av alla föroreningar och lukter. För att kunna bli ett konkurrenskraftigt alternativ till dagens förbränningsteknik måste nivån höjas till cirka 98 procent.

– När vi når dit kommer vår metod att vara ett intressant alternativ till dagens lösningar. För industrin skulle den innebära stora besparingar både när det gäller energianvändning, utsläpp av växthusgaser och kostnader, säger Jack Delin på Centriair och projektledare för forskningsprojektet. Dessa energislukande industrier presas hårt av myndigheterna för att minska sina utsläpp.

I projektet kommer nya metoder för att förbättra den kalla oxidationen att studeras och testas, målet är att de snart ska komma upp till både industrins och myndigheternas krav.

Potentialen för en reningsteknik som både har lägre investeringsbehov och högre energieffektivitet - och därmed lägre kostnader - bedöms som mycket stor. Framförallt om användningsområdet kan breddas utanför livsmedelsområdet.

Projektet är ett samarbete mellan Centriair AB, TechniAir Ltd och KTH.

FAKTA - OdourA

Ansvarigt företag:

Centriair AB
www.centriair.com

Kontakt:

Jack Delin, jack@centriair.com
070-7778781

Finansiering:

3,25 miljoner kronor

Projektid:

2013-2015