

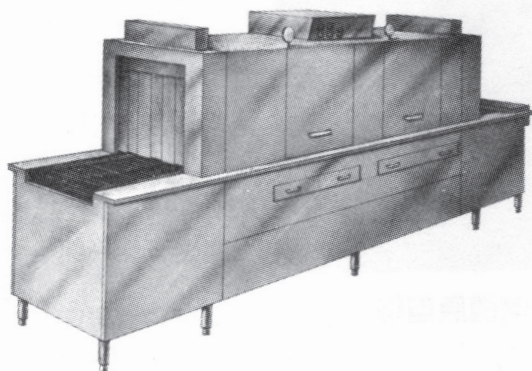
# 魚貨容器清洗系統

蔡震壽

水產食品科學系

## 一、目的

目前本省魚市場內對魚籃的清洗方式，有人工與半機械式。其清洗步驟為浸泡、洗刷（人工或機械式旋轉刷）與沖洗。但是清洗後的魚籃仍有大量的黏液附著物、魚鱗與泥土等，容易造成魚體的微生物污染問題，而降低生鮮魚貨的品質。因此為了改善目前魚貨容器清洗方式與清潔度，及提升魚市場作業自動化，而設計出一套連續式及高清洗效率的自動化容器清洗系統，以期改善魚貨容器的清潔度而提高魚貨鮮度，減少人力，並增加魚市場的收益。



圖一、魚貨容器清洗系統外觀

## 二、原理

本系統為一隧道式輸送式裝置，包括預洗與主洗兩區。主要原理係利用高壓噴嘴（壓力 $10\sim 15\text{kg}/\text{cm}^2$ ），以水刀方式噴出，噴嘴在洗滌面上部3個，下部4個，左右各2個，構成 $360^\circ$ 無死角的沖洗面。

## 三、優點與效益

魚市場使用之積污魚籃經由本清洗系統沖洗後，潔白度較於人工清洗者有效的清除容器上之附著物、降低菌數，可防止魚獲之二次污染。同時可減少1至2名工作人員，符合魚市場作業省人工化的要求。



圖二、清洗作業情形