

収穫したお米を美味しく保つ適正な温度・湿度『倉庫の温・湿度監視』

■課題

収穫した米は出荷まで倉庫に保管されますが、鮮度を保つために倉庫を管理する職員が、毎日管理日誌に倉庫の温湿度状態の記録を行っています。計測には1倉庫でも1時間程度かかり、倉庫間も離れており複数名で実施している現状です。職員の減少も重なり倉庫管理の効率化は必須の課題となっております。

■概要・期待効果

倉庫の内外各所や保管米に温湿度センサーを設置し無線化することで、自動的に倉庫内の温湿度を監視することが可能となります。職員による記録では1日の記録回数にも限度がありましたが、温湿度の変化異常をリアルタイムに知らせることも可能となります。細かな温湿度データを元に専門家の助言を得ることも期待できます。

