

2010年3月11日

食品の品質・歩留まり向上に貢献
内部品質検査装置「光品質チェッカー」に 用途に合わせて選べる 新機種誕生
～ フレキシブル設置タイプ と サンプルング検査タイプ ～

財団法人雑賀(さいか)技術研究所(和歌山市)は、乳製品、菓子類、パン類、麺類、冷凍食品などの食品用内部品質検査装置「光品質チェッカー」の新機種として、①加工工程に合わせてフレキシブルに設置できる「フレキシブル設置タイプ (HOS-F210)」と、②原料検査から最終製品までの抜き取り検査が迅速にできる「サンプルング検査タイプ (HOS-F220)」の2機種を新発売しました。

「光品質チェッカー」HOS-F シリーズは、近赤外線透過光方式を用いた食品の品質・歩留まり向上用に開発された品質検査装置で、食品の表面だけでなく、内部の水分、糖分、脂分などの成分をはじめ、原料の配合比率や内部物性異常(内部の密度や硬度など)を、同時に最大6項目まで瞬時に測定できるリアルタイム食品内部品質検査装置です。

原料から最終製品まで加工工程における食品のさまざまな状態(固体、粉粒体、液体、ペースト状、シート状など)を測定して品質チェックでき、従来の反射方式では測定が困難であったビンやペットボトル、容器に包装済の製品*も測定可能です。

昨年10月発売の「光品質チェッカー コンベアタイプ (HOS-F200)」定価(税別)800万円に、今回発表した2機種を加え、シリーズ3機種がラインナップして、さらに多様な用途や設置形式に対応可能となりました。また、品質管理室の「サンプルング検査タイプ(HOS-F220)」と、加工工程の「コンベアタイプ(全量検査)(HOS-F200)」の間で検量線や測定条件の共通化が可能で、品質検査の一元化にもつながります。

定価(税別)は①フレキシブル設置タイプ 680万円、②サンプルング検査タイプ 580万円を予定しています。

①HOS-F210 フレキシブル設置タイプ



②HOS-F220 サンプルング検査タイプ



*1 アルミ包材など、包装材質によっては測定できない場合があります。

■新製品の特徴

①光品質チェッカー フレキシブル設置タイプ(HOS-F210)

- ローラーコンベアやネットコンベア、シュートパイプなど多種多様な既存の食品加工ラインに柔軟に設置ができるタイプです。
- 製造ラインに流れる半製品や完成品の品質を全量検査して、リアルタイムに不良品を検出除去したり、状態変化していく食品の加工度合いをモニタリングしてチェックするなど、測定データを加工工程(ブレンド、乾燥、成型工程等)にフィードバックすることで、品質の安定化や不良品の削減など品質・歩留まり向上装置として活用できます。

②光品質チェッカー サンプリング検査タイプ(HOS-F220)

- 卓上型のため、品質管理室、研究室をはじめ、生産ラインサイドへも設置ができ、タッチパネル操作でワンタッチ測定ができ抜き取り検査に利用できます。
- 従来の測定法では水分の乾燥測定などのように時間がかかった検査が、専用測定ステージにサンプルをセットするだけで瞬時に検査できます。粉粒体、液体、ペースト状のサンプルが測定できる専用セルや、最終製品をそのまま検査できる光学オプションを用いて、食品原料から最終製品まで加工工程における食品の様々なサンプリング検査に対応可能です。

■装置仕様 (HOS-F210 HOS-F220 共通)

| | |
|------|--|
| 検査方式 | : 近赤外分光分析による |
| 電源 | : AC100V/50~60Hz |
| 消費電力 | : 最大 220W |
| 使用環境 | : 温度 0~30℃ 湿度 20~80%RH(結露なきこと) |
| 外装 | : ステンレススチール |
| 操作方式 | : タッチパネル式 |
| 検査項目 | : 水分、糖分、油分、脂質、アルコール、タンパク質、炭水化物、原料混合比率、 内部物性異常等(同時測定最大 6 項目) |
| 検査対象 | : 菓子類、乳製品、パン類、穀類、麺類、調味料、冷凍食品、練り製品、 魚介類、肉類、発酵食品、飲料等 |

■その他

本装置は 2010 年 6 月 8~11 日に東京ビックサイトにおいて開催される
「FOOMA 2010 国際食品工業展」に出展いたします。

本リリース及び本技術に関するお問い合わせ

財団法人 雑賀技術研究所 技術普及推進室 田中、井上

Tel : 073-474-0860 Fax : 073-474-0862