



SCIENCE OF SENSING
測定器のケツトです。



成分分析機器

成分分析計 AN-820

全自動で高性能。 玄米精米の食味評価。



成分分析計 AN-820

「成分分析計AN-820」は、玄米・精米・無洗米・酒米玄米に含まれる水分、タンパク質、アミロース^{*1}を、粉碎等の前処理を施すことなく測定することができる器械です。さらに、国産玄米・国産精米の「品質評価値」の表示も可能です。

測定方式は透過型近赤外分光方式を採用しています。これは、光を試料に当て、その透過光を分光・検出・演算し、成分として表示するものです。短時間に同一試料の複数箇所を繰り返し測定するため、正確で再現性の良い測定結果を実現しています。測定結果をオプションのプリンタで出力したり、PCへ転送したりすることも可能です。

標準では国産玄米・国産精米の水分、タンパク質、アミロースの検量線データが入力済みです。高水分玄米・無洗米・酒米玄米の各成分の検量線データは選択式となっており、必要なものだけを追加することが可能です。

米の成分品質を具体的に提示し、米の味を科学的に管理する生産者、米飯工場、米穀店などの皆様に最適な品質管理用計測器です。

● かんたんに、すばやく成分分析

米の前処理が不要なので、粒のまま器械にセット(①②)し、測定実行キーを押す(③)と、約40秒で測定が完了します。



● 選択式の測定対象

標準の器械は、測定対象を2種類に絞り込むことで低価格化を実現しました。他の測定対象が必要な場合は、購入時に、測定対象を選択します。

● 高水分玄米のたんぱく質測定が可能

カントリーエレベーターやライスセンターなどの共同乾燥施設において、荷受け時の品質仕分け等に活用できます。

■ オプション



プリンタVZ-330



■ 仕様

測定方式	透過型近赤外分光方式
光源	タングステンランプ(寿命:20,000H)
測定対象	標準：国産玄米、国産精米 選択：高水分玄米、無洗米(BG米、TWR米)、酒米玄米 ^{*2} (注意)もち米、低アミロース米、特定米穀は、測定対象外
測定成分	水分、タンパク質、アミロース ^{*1}
表示範囲	水分10~35%、タンパク質4~10%、アミロース ^{*1} 15~25%
サンプル量	約60mL
検量線記憶数	4成分×8チャンネル
測定時間	約40秒
使用温度範囲	10~35℃(結露なきこと)
表示方式	320×240ドットマトリックスバックライト付LCD
入出力端子	RS-232C、プリンタ出力端子
表示内容	検量線名、タンパク値、水分値、アミロース値 ^{*1} 、品質評価値(国産玄米、国産精米のみ)
電源	AC100V~240V(50/60Hz)
寸法・質量	260(W)×350(D)×380(H)mm・13kg
付属品	電源ケーブル×1、試料ケース×2、サンプリング・カップ×1、予備ヒューズ×1、基準試料(玄米、精米)×各1、保管容器(基準試料)×1
オプション	プリンタVZ-330、データ管理ソフト「データロガーソフトAN-820測定マクロ」、データ管理ソフト「データアナライザ」

^{*1} アミロースの測定および表示は、高水分玄米、酒米玄米では不可、他の試料では、参考値となります。

^{*2} 酒米玄米の品種は、2019年6月現在「山田錦」「五百万石」です。

株式会社ケット科学研究所

Kett

sales@kett.co.jp

http://www.kett.co.jp/

東京本社
東京都大田区南馬込1-8-1 〒143-8507
☎03-3776-1111 ☎03-3772-3001

大阪支店
大阪市東淀川区東中島4-4-1 〒533-0033
☎06-6323-4581 ☎06-6323-4585

札幌営業所
札幌市西区八軒一条西3-1-1 〒063-0841
☎011-611-9441 ☎011-631-9866

仙台営業所 〒980-0802
仙台市青葉区二日町2-15 二日町鹿島ビル
☎022-215-6806 ☎022-215-6809

名古屋営業所 〒450-0002
名古屋市中村区名駅5-6-18 伊原ビル
☎052-551-2629 ☎052-561-5677

九州営業所
佐賀県鳥栖市東町1-1020-2 〒841-0035
☎0942-84-9011 ☎0942-84-9012

ご用命は



この印刷物は環境への配慮から「植物油インキ」と「再生紙」を使用しています。

製品改良のため、仕様や外観の一部を予告なく変更することがあります。また、製品の色調は印刷のため実物とは異なる場合もありますのであらかじめご了承ください。

1907-KA-0901-003K