

魚用品質状態判別装置 Fish Analyzer シリーズ



DFAシリーズ

■ボタンひとつで脂肪率を簡単に測定できます。

■28種類の魚の脂肪率が測定できます。

Fish Analyzer Type S DFA10除く

マアジ、マサバ、マイワシ、サンマ、ブリ、マグロ（背、腹、尾）に加えて、ゴマサバ、マダイ、キンメダイ、カツオ、サケ、ニジマス、サワラ、メダイ、スズキ、ハタハタ、マハタ、ヒラソウダ、アナゴ、マルアジ、ホッケ、カンパチ、シイラ、ハガツオ、サーモン、サツキマス、コイ、アカムツの脂肪率が測定できます。

■28種類以外の魚も目安で脂肪判定ができます。

Fish Analyzer Type S DFA10除く

■体脂肪計と同じ測定原理だから簡単・正確です。

■高精度を実現したマルチ周波数測定を採用。

■魚の鮮度を5段階で判定します。

Fish Analyzer PRO DFA110のみ

■各種実測値との比較

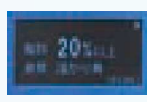
品質状態判別では、魚の脂肪量を求める基準である、ソックスレー抽出法や比重法との相関を高めたYamato独自の方式を採用しています。



(Fish Analyzer™ Type S DFA10のみ)

**鮮魚の脂肪を
かんたん測定
～生産地モード～**

魚種を選択せずに脂乗りを5%単位で測定できます。また活魚を締めた後の身の締まり具合が「活かり身」「硬直」「完全硬直」の3段階で判定されます。

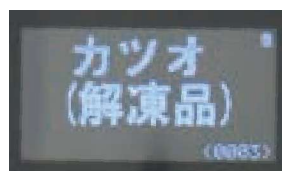
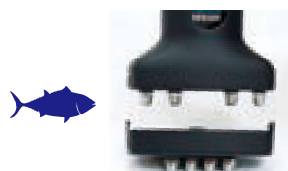


**鮮魚の鮮度を
3段階で判定
～消費地モード～**

魚の食べ方の目安が「生鮮魚（鮮度良好）」「鮮魚（一般鮮度）」「熟成（調理向き）」の3段階で判定されます。同時に判定のもととなるIMP（インピーダンス）を測定することができます。



ボタンひとつで脂肪率を簡単に測定できます。



(注意) 本製品は
鮮魚専用の
測定機です。

①魚を傷付けずに測定できます

第1背びれと第2背びれの間に電極を軽く当てただけで、3秒以内に脂肪率が表示されます。

②小魚も測定できます

付属のアタッチメントを装着することで、イワシなど魚の厚みが3cm以下の小魚も確実に測定することができます。

③解凍品を見極めます

冷凍後、解凍した魚を測定した場合は、脂肪率は表示されず「解凍品」と表示します。

商 品 名	Fish Analyzer DFA100	Fish Analyzer PRO DFA110	Fish Analyzer Type S DFA10
測 定 方 式	生体電気インピーダンス法(4電極方式)		
魚 種	アジ、マサバ、イワシ、サンマ、ブリ、マグロ（背、腹、尾）、マダイ、キンメダイ、カツオ、サケ、ニジマス、サワラ、メダイ、スズキ、ハタハタ、マハタ、ヒラソウダ、アナゴ、マルアジ、ホッケ、カンパチ、シイラ、ハガツオ、サーモン、サツキマス、コイ、アカムツ、オリジナル3魚種（魚A、魚B、魚C）の魚種で選択		生産地、消費地
表 示 方 式	ドットマトリクス液晶表示器（バックライト付き）		有機EL（バックライト付き）
脂 肪 率 測 定 範 囲	1～70%（1%単位）		5～70%（5%単位）
生 鮮 品 測 定	—	S、A、B、C、D 5段階判定	活かり身、硬直、完全硬直 3段階判定（生産地モード） 生鮮魚（鮮度良好）、鮮魚（一般鮮魚）、熟成（調理向き） 3段階判定（消費地モード）
外 観 寸 法 / 製 品 質 量	175(H)mm×79(W)mm×36(D)mm/約155g(乾電池含まず、アタッチメント含まず)、189(H)mm×79(W)mm×36(D)mm/約180g(乾電池含まず、アタッチメント込み)		
材質/防塵・防水保護等級	ケース：ABS樹脂、電極：SUS304/IP65準拠		
電 池 寿 命	単3形乾電池2本（付属）、DC3V		
使 用 温 度 範 囲	連続測定15,000回以上（アルカリ電池使用時） -10℃～+40℃、85% R.H.以下（内部結露無きこと）		
外 部 出 力	Bluetooth®無線通信機能（オプション対応）、Bluetooth®無線プリンター（オプション対応）		Bluetooth®無線プリンター（オプション対応）
標 準 価 格（税込）	130,000円（税込 143,000円）	150,000円（税込 165,000円）	98,000円（税込 107,800円）
J A N コー ド	4979916832448	4979916833841	4979916835043

[オプション] ●Bluetooth®無線通信ユニット 30,000円（税込 33,000円）●無線プリンター 120,000円（税込 132,000円）

※“Fish Analyzer”は、大和製衡株式会社の登録商標です。

(注1) 本機は鮮魚専用の測定装置です。一度冷凍した後、解凍した魚を測定した場合、脂肪率は表示されず、「解凍品」と表示されます。

(注2) 本製品は、新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業として、長崎大学、長崎県総合水産試験場、千葉県水産総合研究センター、(研) 水産研究・教育機構との共同研究により開発されたものです。