魚用品質状態判別装置
Fish Analyzer シリーズ

受賞 日経優秀食品機材・資材・素材賞 日本食糧新聞社
2016年度

DFAシリーズ

DFA10



DFA110



■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。

ワイヤレス通信 | オートオフ機能付 | コードレス | 電池付 | 充電池交換時サイン機能付

〈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～

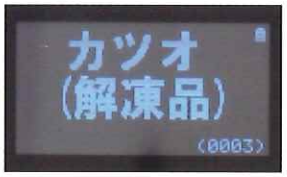
魚の食べ方の目安が「生鮮魚（鮮度良好）」「鮮魚（一般鮮度）」「熟成（調理向き）」の3段階で判定されます。同時に判定のもととなるIMP（インピーダンス）を測定することができます。



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るだけで、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	Fish Analyzer PRO	Fish Analyzer Type S
型番	DFA100	DFA110	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管(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)×79(W)×36(D)mm/約155g(乾電池含まず、アタッチメント含まず)、189(H)×79(W)×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		
電源	単3形乾電池2本(付属)、DC3V		
電池寿命	連続測定15,000回以上(アルカリ電池使用時)		
使用温湿度範囲	−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)
JAN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。