

魚用品質状態判別装置

Fish Analyzer™ DFA100 Ver.2.00



簡単に水産物の品質を管理できます

■ボタンひとつで脂肪率を簡単に測定できます。

■14種類の魚の脂肪率が測定できます。

アジ、マサバ、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、メダイの脂肪率が測定できます。

■14種類以外の魚も目安で脂肪判定ができます。

■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。

■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。



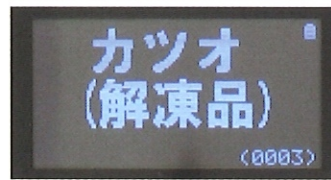
▶ ボタンひとつで脂肪率を簡単に測定できます。



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。

(注意) 本製品は鮮魚専用の測定機です。

▶ 監修の言葉



たちばな かつ やす
橘 勝康
長崎大学水産学部
教授(保健学博士)
専門：栄養化学



むら た まさ かず
村田 昌一
長崎大学水産学部
教授(農学博士)
専門：水産利用加工学、食品機能学

従来、水産物の流通段階での品質は流通専門家の経験値で主観的に評価されており、一定基準で数値化できていませんでした。数値化するには専門知識や特殊な機器を必要とし、時間を要する化学的手法に頼らざるを得ないのが現状です。そこで、水産物の品質情報としておいしさ指標の1つである脂肪の含量を簡便かつ非破壊で測定できる小型機器の開発をめざし、長崎大学水産学部、長崎県総合水産試験場、千葉県水産総合研究センター、大和製衡株式会社、(研)水産研究・教育機構は共同で農林水産技術会議平成22年度「新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業」「魚価向上及び高品質な水産物、水産加工品の提供をめざした品質測定機器の開発」に取り組み、Fish Analyzer™「DFA100」を開発し、このたび販売されました。Fish Analyzer™「DFA100」は、アジ、サバ、ブリ、マグロなどの脂肪含量を水産現場にて非破壊で迅速に高精度で測定することができます。また、鮮魚と凍結・解凍魚の判別も可能です。本機で測定できる品質情報はおいしい、優れた水産物のブランド化、加工品製造時の原料特性の把握、養殖魚の品質管理等の水産流通各現場において、さらに消費者への高品質な製品の安定的供給に役立つと考えます。

型番	DFA100 Ver.2.00
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、ゴマサバ、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、オリジナル3魚種(魚A、魚B、魚C) 「水揚げ当日」「水揚げ翌日」の魚種で選択
表示方式	有機EL
脂肪率測定範囲	1~70%(1%単位)
外観寸法/自重	(H)175mm×(W)79mm×(D)36mm/約155g(乾電池含まず、アタッチメント含まず) (H)189mm×(W)79mm×(D)36mm/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
定格電圧	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(オプション対応)*
標準価格	130,000円(税抜価格)
バーコード	4979916832448

※電池寿命は乾電池のメーカー型式や保存状態により異なります。

※「Fish Analyzer」は、大和製衡株式会社の登録商標です。 ※Bluetooth™はBluetooth SIG, Inc.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。

この製品は日本製です。