

非破壊・非侵襲で中身がみえる

近赤外分光測定器

おいし果

ピッ!!

0.5秒の瞬間計測



計測例



糖度

成分



酸度

成分比率の
違い



硬度

体調



何がどこまでみえるかは無限大。
測ってみたいものがあれば、
ご相談ください。

おいし果

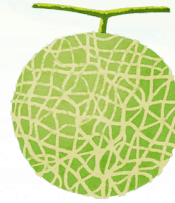
非破壊・非侵襲で知りたい特徴を
簡単・低コストで抽出可能を実現。
測ってみたいものに合わせて
卓上タイプとハンディタイプを
ご用意しております。



おいし果の 応用例



●ラムネの例
数%の割合で甘味がないものが発生。
糖度測定で解決します。

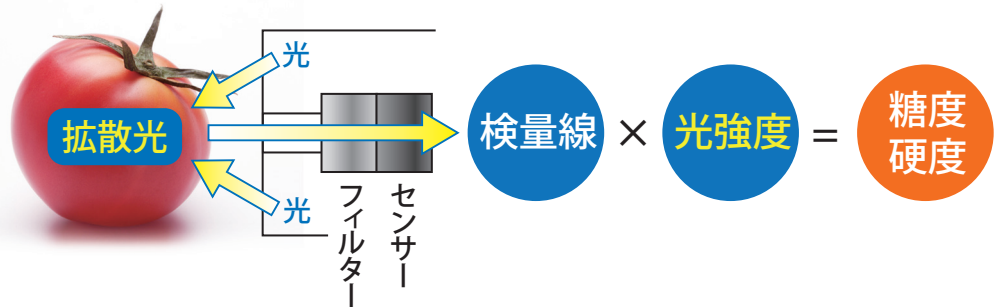


●メロンの例
硬度を検出することで、
出荷のタイミングと
食べごろが判ります。

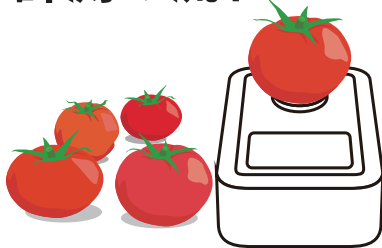


実用例と計測原理計測 〈トマトの例〉

測定対象に光を当て、
そこから戻ってくる
光を分析し、特徴量を
算出します。



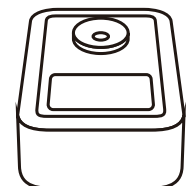
計測の流れ



①測ってみたいものを
複数測定



②実測データで、相関係数、
標準誤差算出と散布図作成
まで数分で実行



③ご要望の特性値を評価
できる製品に技術者が
フォローアップ

千代田電子工業株式会社

〒441-1113 愛知県豊橋市東森岡一丁目2-16
TEL 0532-88-4732 FAX 0532-88-3132

ISO14001認証取得工場



おいし果 Official Site
<https://oishika.net/>



Twitter
@OISHIKA10



Instagram
oishika39

販売店・代理店