

NEW MODEL

Yamato

魚用品質状態判別装置

Fish Analyzer™ Series

良質な魚は「脂の乗り」と「鮮度」が決め手！



Fish Analyzer™ PRO
(DFA110)



1. 魚の脂肪を非破壊でかんたんに測定します。



- 測定はかんたん

魚種を選択、所定の位置に電極を軽く押し当て、あとは



測定キーを押すだけで測定できます。

- 20魚種に対応

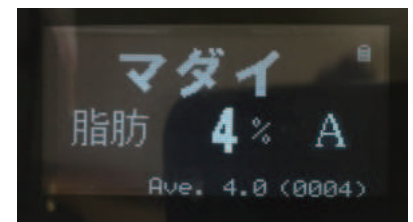
アジ、マサバ、ゴマサバ、イワシ、サンマ、ブリ、マグロ、マダイ、キンメ鯛、カツオ、サケ、ニジマス、サワラ、メダイに加え、スズキ、ハタハタ、マハタ、ヒラソウダ、アナゴ、マルアジを追加しました。

Fish Analyzer™には、今回登録されていない魚種を測るために検量線モードを搭載しています。

この検量線モードを利用すると、脂肪率だけではなく「インピーダンス値（単位Ω）」が測定できます。測定したインピーダンス値と、脂肪量のお客様でお決めいただければ、脂肪判定の目安値としてご使用いただけます。

* 詳しい技術資料については弊社、ホームページをご覧ください。

(<http://www.yamato-scale.co.jp/>)



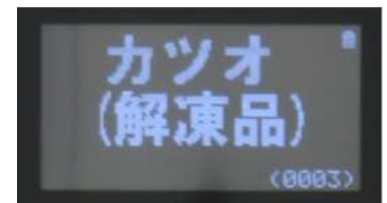
2. 「解凍品」を判別。



- 冷凍後に解凍した魚を測定すると、「解凍品」と表示します。

* 脂肪率は表示されません。

冷凍後に解凍した魚は細胞膜が破壊されます。Fish Analyzer™は、この破壊を瞬時に見抜きますので、「鮮魚」の証明に活用いただけます。



3. 高精度を実現したマルチ周波数測定を採用。



Fish Analyzer™では、魚に電気を流すことで脂肪率の測定を行っています。

2kHz ~ 100kHz 周波数の範囲によるマルチ周波数方式を採用し、細胞内外の抵抗成分から高精度に脂肪率の測定を行っています。



新技術

Fish Analyzer™ PRO は「鮮度」に相当する魚の状態を 5 段階で判定します。



魚の状態

A または A'

B

C

D



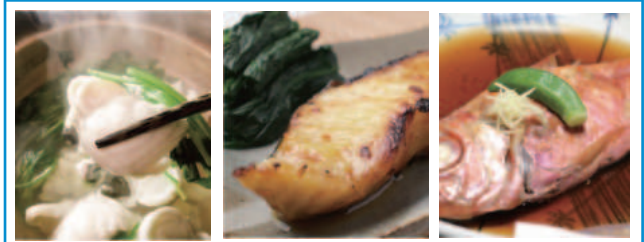
食べ方

生食でもおいしく食べることができます。

調理した方がおいしく食べることができます。



おすすめ



K 値 (参考)

1%

10%

20%

30%

K 値とは？

K 値とは魚内の鮮度を判定する生化学的な指標で、鮮度が低下するに従って数値が高くなります。

参考までに、魚の状態 A'、A、B は K 値 20% 以下に相当し、魚の状態 C は K 値 20 ~ 30% に相当し、魚の状態 D は K 値 30% 以上に相当します。ただし、K 値を含め、鮮度判定だけでは生食の可否は判断できませんのでご注意ください。

また、魚の状態は K 値を推定したのではなく、腐敗を見極める機能は有していません。

オフション機能で測定結果もかんたん管理！

Bluetooth™無線通信機能を搭載することで、測定結果を無線プリンタまたはお客様のパソコンに出力できます。測定記録としてデータを管理することができます。

測定番号	日付	時刻	魚種番号	魚種名	脂肪率(%)	インピーダンス(O)	魚の状態
1	2018/3/1	8:40:30	2	マアジ	4		4
2	2018/3/1	8:41:14	2	マアジ	7		3
3	2018/3/1	8:42:04	2	マアジ	6		3
4	2018/3/2	9:26:22	31	スズキ			
5	2018/3/2	9:27:07	31	スズキ			
6	2018/3/2	9:27:58	31	スズキ			
7	2018/3/2	13:09:43	38	アナジ			
8	2018/3/3	8:23:19	7	ゴマアジ			
9	2018/3/3	8:24:02	7	ゴマアジ			
10	2018/3/3	16:11:13					
11	2018/3/3	16:13:21					
12	2018/3/4	7:57:36					
13	2018/3/4	7:59:47					
14	2018/3/4	8:00:28					

ご提案先の事例

小売業界



鮮度に応じた調理法の情報提供に

流通業界



得意先への商品の選定に

外食業界



催事商品の品質チェックなどに

輸出業界



取引における品質管理の基準に

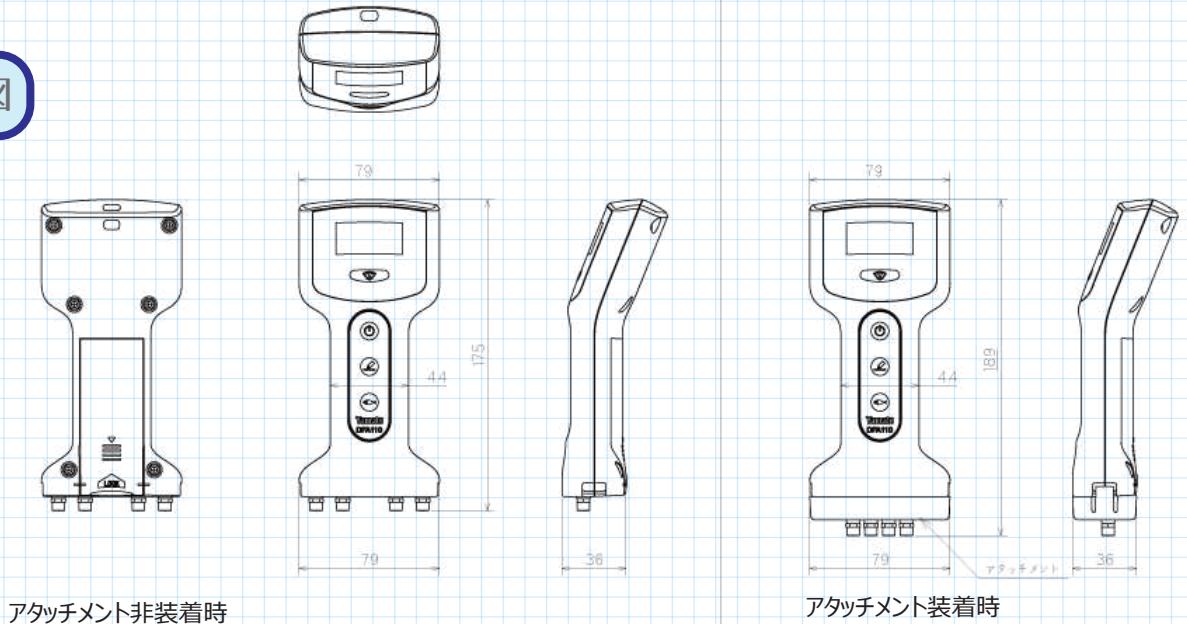


仕様

商品名	Fish Analyzer	Fish Analyzer PRO
型式	DFA100 Ver.3.00	DFA110 Ver.1.00
測定方式	インピーダンス法(4電極式)	
計測波長	5,20,50,100kHz	
計測時間	約4秒	
表示方式	有機EL(バックライト付き)	
魚種選択	20魚種	
魚種選択	アジ、マサバ、イワシ、サンマ、ブリ、マグロ(背、腹、尾)、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	
脂肪率測定範囲	1%~70%(1%単位)	
冷凍魚測定	測定不可	
生鮮品測定	-	A'、A、B、C、D 5段階判定
その他機能	解凍品表示機能、検量線入力機能、オートオフ機能、自動消灯機能、測定結果記憶機能、 平均値表示機能、BT通信機能(オプション)	
外観寸法/自重	(H)175mm×(W)79mm×(D)36mm/155g(乾電池含まず、アタッチメント含まず) (H)188mm×(W)79mm×(D)36mm/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	
使用温度範囲	-10℃~+40℃、85%R.H.以下(内部結露無きこと)	
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(アルカリ乾電池使用時)	
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)	
備品	小電極アタッチメント	
定価	税抜き13万円	税抜き15万円



外観寸法図



信頼・技術・創造

大和製衡株式会社

本社営業 〒673-8688 兵庫県明石市茶園場町5番22号 TEL.078-918-5588
 東日本支店 〒105-0013 東京都港区浜松町1丁目22番5号 KDX浜松町センタービル4階 TEL.03-5776-3122
 中日本支店 〒460-0008 名古屋市中区栄5丁目27番14号 朝日生命名古屋栄ビル5階 TEL.052-238-5730
 千葉営業所 〒264-0025 千葉市若葉区都賀4丁目8番18号 ショー・エム都賀1階 TEL.043-214-3920
 九州営業所 〒812-0018 福岡市博多区住吉4丁目3番2号 博多エイトビル1階 TEL.092-471-1921

営業時間外緊急技術相談窓口

TEL.078-918-6168

URL: <http://www.yamato-scale.co.jp/>