

新鮮度判定装置

シンセンサ[®](SHINSENSA[®])

RFDM1B

新鮮度って？

お米は時間が経つと、構成成分である脂質が分解され、最終的には古米臭の原因となるアルデヒド等を生成します。

サタケのシンセンサは、このアルデヒド等の量を測定し、新鮮度を数値化しています。



玄米・白米・無洗米の新鮮度を測定。



お米の新鮮さにもとづき、試薬の色の变化をセンサで測定し数値化!!

一般に、年産が新しいほど新鮮であるとされています。しかし、お米の保存方法や、保存場所によっては、必ずしもそうであるとはいえません。サタケは、お米の新鮮度を数値化する装置を開発しました。

特長

1. 米の新鮮度を数値で表示

お米の新鮮度を点数化し、変質米(事故米)の判定が容易になり、変質米混入によるトラブルを解消。玄米、精白米、無洗米の鮮度判定が可能です。

2. 使い方は簡単、スピーディー

簡単操作で、従来の脂肪酸度測定などと比較して、大幅に時間短縮でき、効率的な作業が可能です。8サンプルを約10分で測定できます。

3. 客観的で公正な測定が可能

簡略化されたシステムにより、誰でも正確に同一の結果が得られます。



仕様

型 式		RFD1B
測 定 対 象 ※1		玄米、白米、無洗米
FD値(新鮮度を表す値)		100点表示
測 定 方 式		比色分析方式
光 源		ハロゲンランプ
光源使用時間		5,000 h
メ モ リ		999サンプル
定 格 電 圧		AC 100 ～ 240 V:50 / 60 Hz
使用環境	温 度	5～35℃
	湿 度	85%以下(結露なきこと)
測 定 環 境 ※2		室温(25℃±5℃)
出 力 先		USBメモリ※3 シリアル (9ピン) ※4
最大処理検体		8検体／10分間
質 量		8kg
寸 法(mm)		高さ220× 幅370 × 奥行352
オ プ シ ョ ン		電子天秤、食味鑑定団ソフト

※1 サンプルの加工条件により正確に測定できない場合があります。

※2 サンプルの穀温および試薬の温度は室温(25℃±5℃)に戻して使用してください。
また、密閉された環境で作業すると二酸化炭素(CO2)などの影響により正確に測定できない場合があります。

※3 付属のUSBメモリでないと正常に動作しない場合があります。

※4 専用ソフトが別途必要です(食味鑑定団ソフト:RFSH01A)。

付 属 品

○シンセンサ電源コード	○洗浄ブラシ
○シリアルコード(9ピン)	○マイクロチューブ
○振とう器	○ディスポセル
○振とう器電源コード	○バランストレイ
○振とう器ACアダプタ	○試薬
○小型微量遠心機	○シリコン栓
○小型微量遠心機ACアダプタ	○ディスポカップ
○USBメモリ	○手付きピーカ
○駒込ピペット(2 ml, 5 ml)	○試験管
○ラバランスポイト(2 g, 5 g)	○試験管立て

⚠ 機械は取扱説明書をよく読み、じゅうぶんに点検整備をして正しく安全に使いましょう。商品の外観、仕様は性能改良等により、予告なく変更する場合があります。

■お問い合わせ窓口

北海道 TEL.(011)812-3666(代) 小 山 TEL.(0285)27-5060(代) 名古屋 TEL.(0586)73-2177(代) 松 山 TEL.(089)982-6990(代)
北 上 TEL.(0197)64-0111(代) 柏 TEL.(04)7132-1181(代) 北 陸 TEL.(076)277-2085(代) 九 州 TEL.(092)412-0411(代)
秋 田 TEL.(018)839-0891(代) 東 京 TEL.(03)3253-3112(代) 大 阪 TEL.(06)6867-6015(代) 福 岡 TEL.(092)921-6111(代)
仙 台 TEL.(022)287-2733(代) 新 潟 TEL.(025)287-0177(代) 広 島 TEL.(082)420-8575(代) 熊 本 TEL.(096)382-2727(代)

株式会社 サタケ

ホームページURL <http://www.satake-japan.co.jp/>

カタログ制作年月 2015年5月 No.082-02

広島本社
〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2番30号
TEL.(082)420-8549 FAX.(082)420-0003

東京本社
〒101-0021 東京都千代田区外神田4丁目7番2号
TEL.(03)3253-3112 FAX.(03)5256-7270

**ISO9001
認証取得**
(品質マネジメントシステム)

**ISO14001
認証取得**
(環境マネジメントシステム)

株式会社サタケはマネジメントシステムの国際規格であるISO9001とISO14001の認証を取得し、高品質な商品・サービスの提供に努めています。

