

玄米・白米の美味しさを粒のまま測定

# 米粒食味計®

RLTA10C

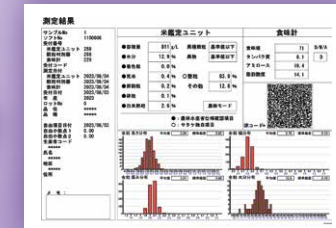
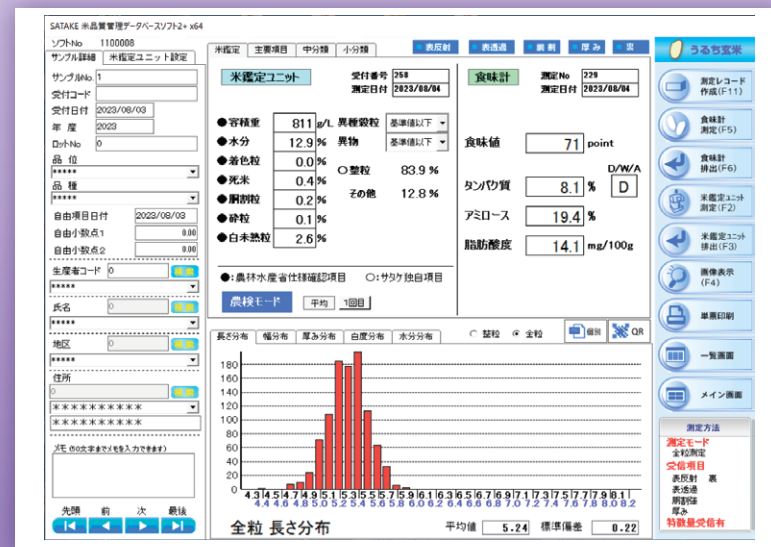


## 米品質管理データベースソフト2/2+



■ 米粒食味計による内部品質、穀粒判別器による外観品質および米鑑定ユニットによる容積重・水分を基に米品質を総合的に評価します。

■ 測定結果をさまざまな帳表に出力することができる上、CSV形式での出力により容易にデータベースが構築できます。



## 仕様

型 式	RLTA10C
測 定 対 象	国産うるち玄米・白米・生玄米(オプション)・乾小麦(オプション) 玄米…食味値、タンパク質、水分、アミロース、脂肪酸度 白米…食味値、タンパク質、水分、アミロース 生玄米…タンパク質、水分 乾小麦…タンパク質、水分
測 定 項 目	
測 定 方 式	近赤外透過連続波長方式
測 定 時 間	約40秒
測定サンプル量	標準モード200cc (少量モード 100cc)
データ保存件数	3,000件
表 示 器	7インチWVGAカラー液晶タッチパネル
外部出力端子	USB・シリアル(9ピン)
電 源	AC100V 50/60Hz
消費電力	100W
質 量	12kg
オプション	米品質管理データベースソフト2/2+

※アミロース、脂肪酸度の測定結果は参考値です。※乾小麦を測定する場合は、本体の改造が必要となります。

⚠ 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。本文中の商品名、サービス名、社名ロゴ等は当社または当社関連会社の登録商標または標章ですので、当社の許可なく転載、複製等を行うことを禁止します。

## お問い合わせ窓口

北海道	TEL.(011)812-2888	関東	TEL.(03)3253-3112	北陸	TEL.(076)207-6108	松山	TEL.(089)982-6991
東北	TEL.(0197)64-0113	新潟	TEL.(025)287-0179	関西	TEL.(06)6867-6027	九州	TEL.(092)412-0411
仙台	TEL.(022)287-2744	中部	TEL.(0586)73-2179	中四国	TEL.(082)420-8615		

## 株式会社 サタケ

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

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

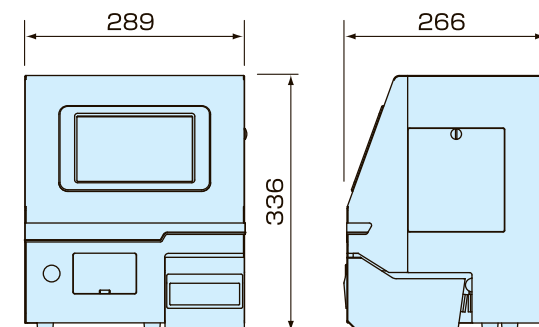
カタログ制作年月 2023年12月 No.444-05

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。

**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)

## 寸法 (単位:mm)





# 玄米、白米を粒のまま高精度に測定。



さまざまなシーンで、米の評価を客観的に行うツールとして更に充実。新たに生玄米測定(オプション)を追加し、インターフェース環境を強化した食味計として生まれ変わりました。

## 測定方法

1. 米200ccを投入口に入れます。
2. 測定ボタンを押します。
3. 40秒以内で測定します。
4. 内蔵プリンタで自動印字されます。

## 操作性

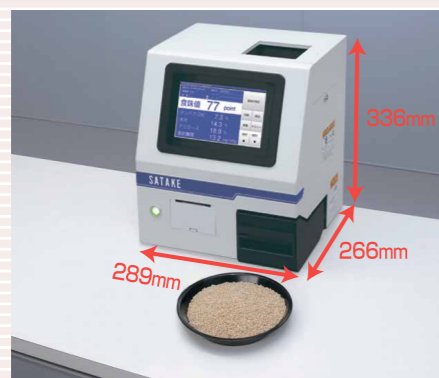
### 乾玄米測定画面

TASTE ANALYZER RLTA10C Version3.05.28		食味計測定	
測定日: 2016年06月10日	測定No. 00000001	検量線: 玄米	コード
<b>食味値 77 point</b>		印刷	排出
タンパク(DB)	7.3 %	新規	メニュー
水分	14.3 %	0001 / 0001	
アミロース	18.9 %	▲	▼
脂肪酸度	13.2 mg/100g		

### 白米測定画面

TASTE ANALYZER RLTA10C Version3.05.28		食味計測定	
測定日: 2016年06月10日	測定No. 00000001	検量線: 白米	コード
<b>食味値 77 point</b>		印刷	排出
タンパク(DB)	6.5 %	新規	メニュー
水分	14.1 %	0001 / 0001	
アミロース	18.9 %	▲	▼

- サタケ共通プラットフォームである7インチカラー液晶パネルを採用。対話形式による、簡単な操作で測定が行えます。



- プリンター内蔵、奥行266mmのコンパクトボディだから余裕のある作業スペースが確保できます。



- 排出部を開放すれば任意の容器に排出でき効率よく作業できます。



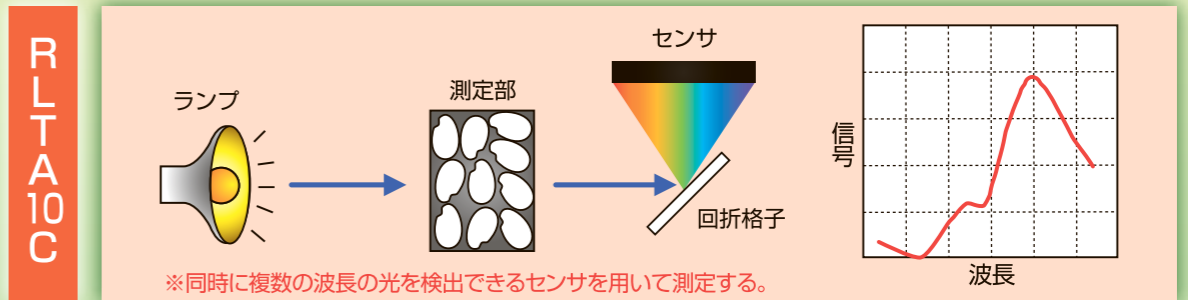
基準米

### バイアス調整画面

基準値	補正量	履歴保存
食味値	0.0	■
タンパク(DB)	0.0	■
水分	0.0	■
アミロース	0.0	■
脂肪酸度	0.0	■

- 基準米による簡単バイアス調整。複雑な操作をしなくても容易に校正が行えます。

## 高精度測定



## 自動充填・自動排出

- 測定部にサンプルが自動充填されるため、作業者の熟練度に測定値が影響されません。

## 複数ポイント測定

- 測定部を流れる米を複数回測定するため、安定した測定結果が得られます。

## データ管理



## USBメモリへデータ保存

- USBメモリにCSV形式でデータを保存可能。
- PCへ移動させ、エクセルで編集可能。

測定日	検量線	品種	コード	メモ	食味値	タンパク	水分	アミロース	脂肪酸度	水分
2010/4/21	88	6.9	14.1	18.2	13.1	0.0				
2010/4/21	87	6.6	14.2	18.9	13.6	0.0				
2010/4/21	75	7.7	13.9	19.1	13.9	0.0				
2010/4/21	78	7.2	13.9	18.9	13.6	0.0				
2010/4/21	86	6.6	13.4	19.9	14.3	0.0				
2010/4/21	84	6.6	14.2	18.1	13.6	0.0				
2010/4/21	75	7.7	13.9	19.1	13.9	0.0				
2010/4/21	75	7.6	13.9	18.9	13.6	0.0				
2010/4/21	88	6.9	14.1	18.2	13.1	0.0				
2010/4/21	75	7.5	13.4	19.9	14.3	0.0				
2010/4/21	87	6.6	14.2	19.9	13.6	0.0				
2010/4/21	75	7.7	13.9	19.1	13.9	0.0				
2010/4/21	78	7.2	13.9	18.9	13.6	0.0				
2010/4/21	86	6.6	13.4	19.9	14.3	0.0				
2010/4/21	84	6.6	14.2	18.1	13.6	0.0				
2010/4/21	75	7.7	13.9	19.1	13.9	0.0				
2010/4/21	75	7.6	13.9	18.9	13.6	0.0				
2010/4/21	88	6.9	14.1	18.2	13.1	0.0				
2010/4/21	75	7.5	13.4	19.9	14.3	0.0				
2010/4/21	87	6.6	14.2	19.9	13.6	0.0				
2010/4/21	75	7.7	13.9	19.1	13.9	0.0				
2010/4/21	78	7.2	13.9	18.9	13.6	0.0				
2010/4/21	86	6.6	13.4	19.9	14.3	0.0				
2010/4/21	84	6.6	14.2	18.1	13.6	0.0				
2010/4/21	75	7.7	13.9	19.1	13.9	0.0				
2010/4/21	75	7.6	13.9	18.9	13.6	0.0				
2010/4/21	88	6.9	14.1	18.2	13.1	0.0				
2010/4/21	75	7.5	13.4	19.9	14.3	0.0				
2010/4/21	87	6.6	14.2	19.9	13.6	0.0				
2010/4/21	75	7.7	13.9	19.1	13.9	0.0				
2010/4/21	78	7.2	13.9	18.9	13.6	0.0				
2010/4/21	86	6.6	13.4	19.9	14.3	0.0				
2010/4/21	84	6.6	14.2	18.1	13.6	0.0				
2010/4/21	75	7.7	13.9	19.1	13.9	0.0				
2010/4/21	75	7.6	13.9	18.9	13.6	0.0				

## 生玄米測定(オプション)

TASTE ANALYZER RLTA10C Version3.05.28		食味計測定	
測定日: 2016年06月10日	測定No. 00000001	検量線: 生玄米	コード
<b>タンパク(DB) 7.3 %</b>		印刷	排出
<b>水分 28.5 %</b>		新規	メニュー
		0001 / 0001	

- 生玄米測定用検量線(オプション)をインストールすれば、測定モードを切り替えるだけで共乾施設でのタンパク仕分けが可能になります。

