

## 野菜くだもの品質チェッカー

### F-750

焦電型赤外線センサーを利用し、非破壊で農産物の内部状態を一括にチェックすることができます。

付属機能の model-building software によって様々な用途に応じて校正の設定をカスタマイズできます。

GPS 機能が搭載されており、フィールドから店舗まで様々なシーンで活躍します。



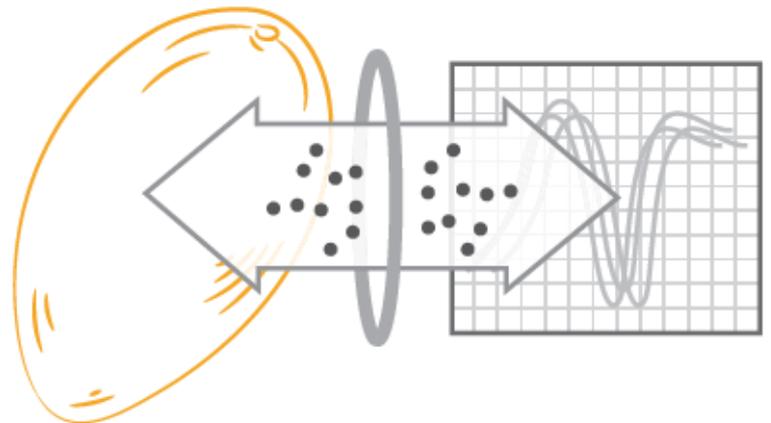
## 製品特徴

早く、正確に、農産物を分析

### ▶ 測定可能項目

溶性固形物(TSS & brix)、乾燥状態、  
酸度、内部の色、外部の色 など

- ・ 軽量で持ち運び可能
- ・ 正確でスピーディーな測定
- ・ 大切な農産物を傷つけません
- ・ GPS を内蔵しており、簡単に収穫マッピングが可能
- ・ 1 日中使える充電式バッテリー
- ・ 屋外でも見やすい半透明型ディスプレイ
- ・ 測定場所や農産物の種類等、ユーザーに応じてカスタマイズ可能



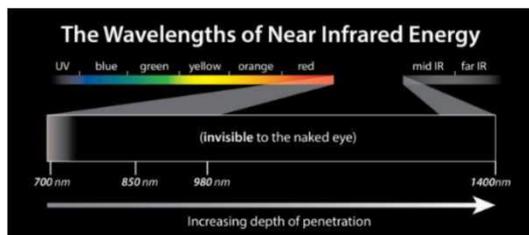
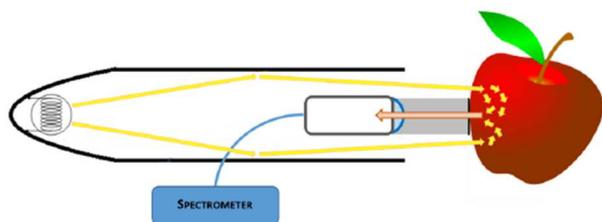
# 野菜くだもの品質チェッカー F-750

レンジ	310~1100nm
分解能	8~13nm
光源	キセノンタングステンランプ
ディスプレイ	半透明型ディスプレイ
PC インターフェース	USB、SD カード
測定データ	吸光度、反射率 等
バッテリー	リチウムイオン電池
バッテリー寿命	測定回数 1600 回以上(フル充電時)
本体	アルミニウム
重量	1.05kg



## 測定の流れ

- Step① 果実サンプルをスキャン
- Step② 知りたい評価項目(糖度等)を屈折計を用いて測る
- Step③ F-750 付属のソフトで、スキャンした生データと実測データを関連付ける
- Step④ 時間とお金をかけずに、非破壊で知りたい品質を測ることができます。



## アプリケーション

- ▶ 収穫管理の最適化
- さまざまな農作物に対応  
マンゴー、アボカド、リンゴ、ナシ、柑橘類、トマト、さくらんぼ、柿、ぶどう …その他多数!
- 冷蔵室や熟成室内環境の管理に
- 輸入品の品質評価に

農産物の正確な管理をサポート

<お問い合わせ先>

東横化学株式会社

TEL : 044-435-5860 FAX : 044-433-5332

<http://www.toyokokagaku.co.jp/>



東横化学