

- 米成分分析計 **SGE-3000**
- 食味分析計 **SGE-4000**
- 米麦分析計 **SGE-5000**
- 生玄米分析計 **SGE-3300W**
- 生小麦分析計 **SGE-3700W**

高精度モノクロメーター新開発。
簡単に素早く、美味しさを数値化します。



主要諸元

測定対象	測定項目	米成分分析計	食味分析計	米麦分析計	生玄米分析計	生小麦分析計
		SGE-3000	SGE-4000	SGE-5000	SGE-3300W	SGE-3700W
乾燥玄米	水分	○	○	○	○	
	タンパク質	○	○	○	○	
	アミロース	○	○	○	○	
乾燥精米	脂肪酸度(玄米のみ)		○	○		
	スコア		○	○		
生玄米	水分				○	
	タンパク質				○	
乾燥小麦	水分			○		○
	タンパク質			○		○
生小麦	水分					○
	タンパク質					○

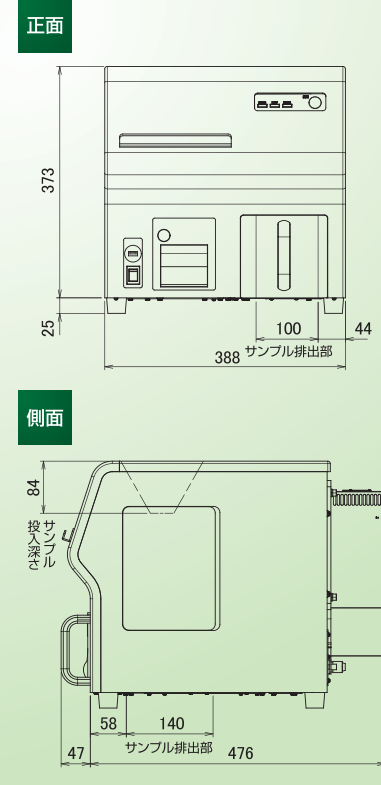
測定方式 近赤外線透過式 モノクロメーター型
 波長範囲 650～1100nm
 分解能 0.2nm
 測定ポイント 2,250ポイント
 測定時間 約35秒(標準6回測定)
 サンプル量 約460g

サンプル前処理 ・乾燥玄米、精米は、前処理不要です。
 ・乾燥小麦、生小麦は「藁、心」の混入がある場合、脱っぽおよび粗選別を推奨します。
 ・生玄米は、生粳を脱っぽしてください。

ウォームアップ時間 10分
 表示方式 8インチタブレット タッチパネル式
 データ保存 本体メモリー、USB 外部出力
 外部入出力端子 USB、シリアル
 電源 AC100V±10% 50/60Hz
 使用環境 5℃～40℃ 測定保証温度 10℃～35℃
 大きさ 幅338×奥行き525×高さ398 mm
 質量 約24kg
 プリンター 内蔵プリンター

※リモコンタイプは型式の末尾に「A」が付きます。
 ※精度確認：食味分析計は基準サンプルによる精度の確認を行う必要があります。詳細はお問い合わせください。

外形寸法図



シズオカ測定器と組み合わせ、
様々な情報を統合管理出来ます。



- 宮農指導版**
主な対象 JA様
- 流通版**
主な対象 米穀卸
- データ管理版**
主な対象 大型生産者
- 食味分析計版**
主な対象 食味分析計ユーザー

良食味米育成支援システム

GTRice

●お問い合わせは

静岡製機株式会社

- 北海道(営) 〒007-0804 北海道札幌市東区東苗穂4条3-4-12 TEL.(011)781-2234
- 東北(営) 〒989-6136 宮城県大崎市古川穂波3-1-14 TEL.(0229)23-7210
- 新潟(営) 〒950-0923 新潟県新潟市中央区姥ヶ山1-5-30 TEL.(025)287-1110
- 関東(営) 〒302-0017 茨城県取手市桑原1424-1 TEL.(0297)73-3530
- 中部(営) 〒437-1121 静岡県袋井市諸井1300 TEL.(0538)23-1725
- 北陸(営) 〒920-0365 石川県金沢市神野町東52 TEL.(076)249-6177
- 関西(営) 〒661-0032 兵庫県尼崎市武庫之荘東2-10-8 TEL.(06)6432-7890
- 中四国(営) 〒700-0975 岡山県岡山市北区今2-8-12 TEL.(086)244-4123
- 九州(営) 〒835-0004 福岡県みやま市瀬高町山門1841-1 TEL.(0944)88-9793
- 農機営業部 〒437-1121 静岡県袋井市諸井1300 TEL.(0538)23-2822

ホームページアドレス <https://www.shizuoka-seiki.co.jp/>

VEGETABLE OIL INK
インキはベジタブルインクを使用しています。弊社では地球にやさしい印刷物を使います。

◆この外観・仕様は改良のため予告なく変更することがあります。◆製品の色は、印刷物のため実際の色調とは若干こととなります。◆このパンフレットの内容は令和3年12月現在のものです。

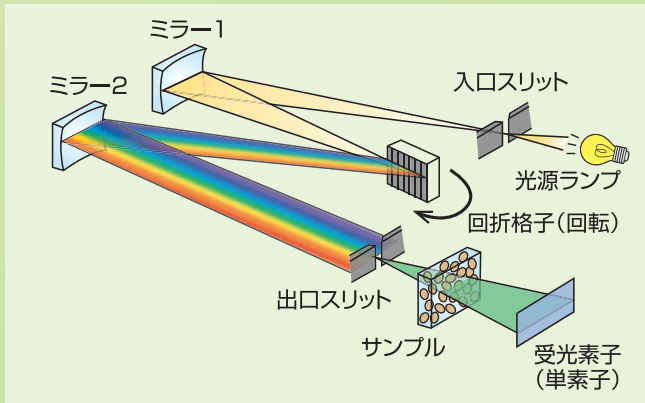
いかなる場面でも高精度測定の実現。追求したのは信頼です。

高精度測定を実現する独自の新技术



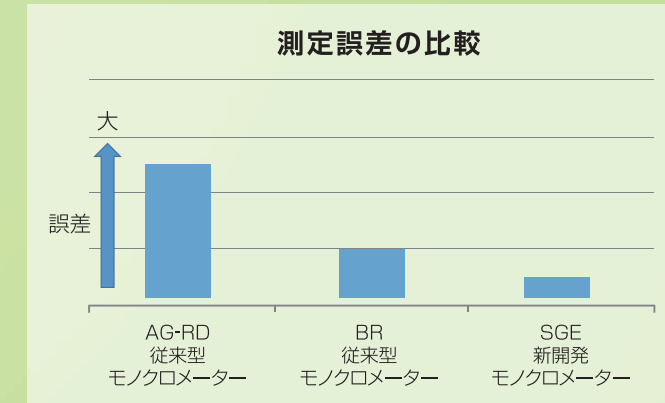
新開発 モノクロメーター

食味分析計のエンジンである分光器を新規開発しました。従来型のコンセプトを継承して高精度モノクロメーター方式を採用。ポリクロメーター方式の食味分析計に対し、従来以上に優れた測定精度を発揮します(当社比)。



モノクロメーター構造図

受光素子を従来の3倍に大型化することで受光感度を上げ、測定系の安定化を図りました。測定ポイントを従来比3倍(2,250ポイント)にして成分を推定するためのデータ量を増やし、推定精度を向上させました。



従来型モノクロメーターと新開発モノクロメーターとの比較 (イメージ)

受光部の恒温機能

外気温が変化しても、受光部(受光素子の周辺)温度を常に一定に維持する恒温機能を搭載しました。これにより温度変化による測定誤差を抑えました。

自己診断機能

測定する毎に機体の状態を自動でチェックします。自動的に波長校正を行い、光学部品の歪から発生する測定誤差を抑えました。しかも校正ポイントを従来機よりも増やし、校正精度までも向上させています。

用途

コメ・小麦の生産の現場

- ▶ 自主検査や出荷時の品質チェック
- ▶ タンパク・スコアによる玄米仕分
- ▶ タンパクによる生糶仕分
- ▶ ブランド化のための営農品質指標に
- ▶ 小麦の荷受検査
- ▶ リモートコントロール(オプション)でラインに組み込み自動測定します。

コメ・小麦の販売の現場

- ▶ 玄米(原料)の品質チェック
- ▶ 精米(商品)の品質チェック
- ▶ 精米(製造)工程の管理指標に
- ▶ 小麦の品質チェック

試験研究機関

- ▶ 栽培・育種・食味の研究

高速測定



自動充填、自動排出。測定時間、約35秒の高速測定。

サンプル自動供給



インペラ方式のサンプル供給部。充填密度を均一にし、測定誤差を抑えます。

簡単操作



タブレットPCで見やすく直感的な操作ができます。離れた場所でも操作・結果確認が可能です。

プリンタ内蔵



設置スペースを考慮し、感熱プリンタを内蔵しました。測定結果が分かりやすく印字されます。

測定方法



投入
サンプルをホッパーに投入。



測定
測定ボタンを押すと測定開始します。



測定結果
20~35秒で結果を表示。プリンタにも結果が印字されます。



サンプル取出し
ドロワーを引き出し、サンプルを取り出します。