

BR主要諸元						
測定対象	測定項目	食味分析計	米成分分析計	米麦分析計	生玄米分析計	生小麦分析計
		BR-4000	BR-3000	BR-5000	BR-3300W	BR-3700W
乾燥玄米 精米	水分	○	○	○	○	
	タンパク質	○	○	○	○	
	アミロース	○	○	○	○	
	脂肪酸度	○(玄米のみ)		○(玄米のみ)		
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					
波長範囲	730~1100mm					
分解能	0.5nm					
測定時間	約35秒(7回測定の場合)					
サンプル量	約460g(乾燥玄米・7回測定の場合)					
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・ふ」の混入がある場合、脱ぶおよび粗選別を推奨します。 ・生玄米は、生粉を脱ぶしてください。 ※上記、脱ぶには、大竹製作所製ミニダップFC2Kを推奨します。					
データおよび検量線移植	USB接続の外部入出力装置、LAN					
データ保存	本体記憶メモリー、外部出力					
表示方式	大型カラー液晶 タッチパネル式					
表示内容	サンプルNo、品目、測定値など					
外部入出力端子	パラレル1CH、シリアル1CH、USB2CH、LAN1CH、外部モニター、キーボード、マウス					
電源	AC100V±10% 50/60HZ 80VA					
使用環境温度	温度 5℃~35℃ 湿度 80%以下(結露なきこと)					
寸法	幅585×高さ475×奥行370mm(突起を含まず)					
質量	約35kg					
付属品	専用プリンター					
オプション	キーボード、マウス					

●お問い合わせは

静岡製機株式会社

北海道(営) 〒007-0804 札幌市東区東苗穂4条3丁目4番12号 TEL. (011) 781-2234
 東北(営) 〒989-6135 宮城県大崎市古川稲葉字鳥ノ子50-1 TEL. (0229) 23-7210
 新潟(営) 〒950-0923 新潟市中央区姥ヶ山1丁目5番30号 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) 〒437-0023 静岡県袋井市高尾2620-1 TEL. (0538) 43-2251
 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丁目10番8号 TEL. (06) 6432-7890
 中国(営) 〒700-0975 岡山市今2丁目8番12号 TEL. (086) 244-4123
 九州(営) 〒839-0862 福岡県久留米市野中町1438-1 TEL. (0942) 32-4495
 営業本部 〒437-1121 静岡県袋井市誌井1300 TEL. (0538) 23-2822

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

●この仕様は改良のため予定なく変更する場合があります。
 ●製品の色調は、印刷のため実際の色調とは若干異なる場合があります。
 ●このパンフレットの内容は平成20年7月現在のものです。



用紙は再生紙を使用し、インクは大豆油を使ったSOY INKです。
 弊社では地球にやさしい印刷物を使用します。

1080705b④

食味分析計

BR-4000

米成分分析計

BR-3000

米麦分析計

BR-5000

生玄米分析計

BR-3300W

生小麦分析計

BR-3700W

米・麦の品質評価に



幅広いラインナップであらゆる場面でお使いいただけます。

BRはヨーロッパを中心に数年間で数百台の販売実績があり、高い評価を受けています。海外では穀物の成分取引が行われ、水分値やタンパク質値により格付けされています。安定した高精度の測定値が得られるBRは穀物の取引の多くの場面で用いられています。

弊社では、海外で実績のあるBRを採用し、日本国内産の米・麦を測定できるようにバージョンアップし、玄米、精米、小麦それぞれの分析に対応した各機種を用意し、生産現場、JA、試験機関、精米工場、流通ネットワーク、販売現場などのあらゆる場面で、高機能・高性能で期待にお応えしています。

精米工場・米穀卸

原料・製品の品質チェック
製造工程での品質管理

カントリー・生産者集団

自主検査や出荷時の品質チェック
品質による製品仕分け

JA

品質評価や営農指導

試験研究機関

品質評価
育種研究や栽培指導



生玄米分析

米成分分析

生小麦分析

乾燥玄米
生玄米

乾燥小麦
生小麦

食味分析

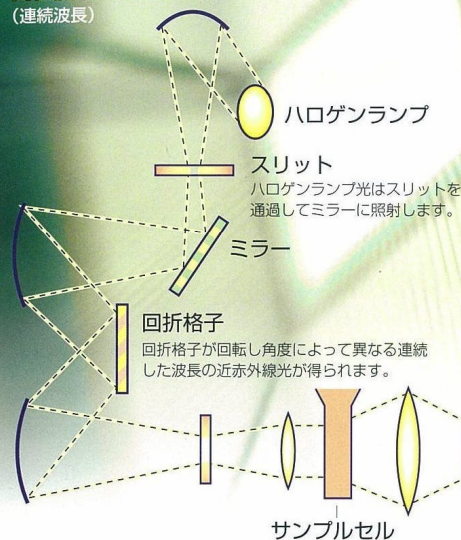
米麦分析

精米

最新の測定原理が生む、安定した分析結果。

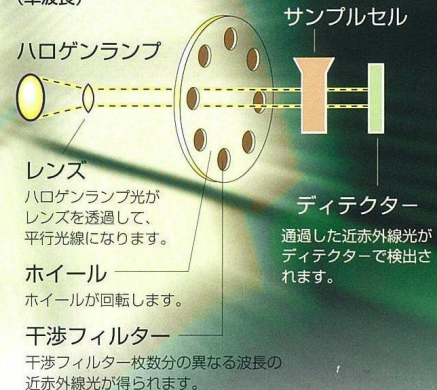
BR光学系

高性能モノクロメーター
(連続波長)



干渉フィルター方式光学系

(単波長)



高性能モノクロメーター搭載で安定した高精度測定を実現。

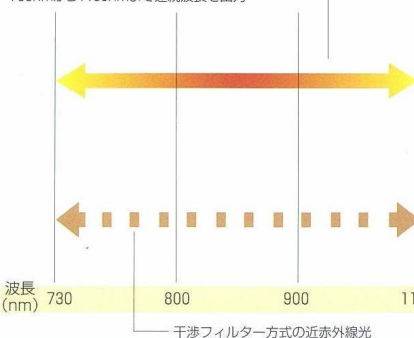
BRは光学系に最先端のモノクロメーター方式を採用しています。波長は730nmから1100nmまでの連続した波長を出力することができます。最適な波長を使った検量線で高精度の測定値を実現しました。

従来の干渉フィルター方式は使用するフィルタ

一枚数に限りがあります。限られた波長での検量線作成には限界があります。また、干渉フィルターにはフィルター毎に波長のバラツキが多少あり、装置間の測定値のバラツキの原因になります。BRでは装置間の測定値のバラツキが非常に少なく安定した測定値が得られます。

●近赤外線光

BRモノクロメーター方式の近赤外線光
730nmから1100nmまで連続波長を出力

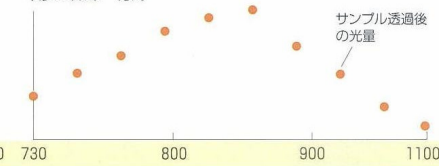


●サンプル測定後のスペクトル

モノクロメーター方式



干渉フィルター方式



干渉フィルター方式の近赤外線光