

自動充填、自動排出。35秒の高速測定。 多機能で高い操作性を実現しました。

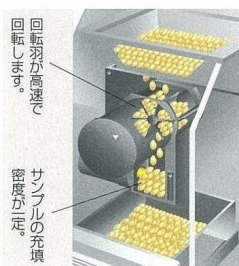
タッチパネル方式の大型カラー液晶画面

画面は大型で見やすい液晶パネルでタッチパネル式を採用しています。画面に触れるだけで操作できるのでどなたでも簡単に測定できます。



サンプリングによる測定誤差なし

測定部では、回転羽が数回回転しサンプルをセルへ供給します。計測後、サンプルは自動で排出されます。1測定で7回繰り返し行い平均値を計算します。多量のサンプルを繰り返し計測するのでサンプリングによる誤差は非常に少なくなります。

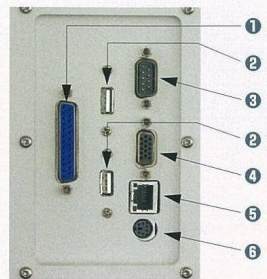


充填密度が一定で安定した計測値

充填・排出の動作は自動で行われるためセルへのサンプルの充填密度が一定で安定した結果が得られます。

多機能外部接続機能

パラレル・シリアルポート、USBポート、キーボードコネクターなど6種類の外部接続機能を備えています。専用プリンター、パソコンやキーボードなどの機器との接続が可能で、操作性がさらにアップします。



- ① プリンターポート
- ② USBポート
- ③ RS232Cポート
- ④ RGB出力
- ⑤ LANポート
- ⑥ キーボード・マウスコネクター

※外部機器に接続する場合はドライバーのインストールが必要になります。



BR-4000

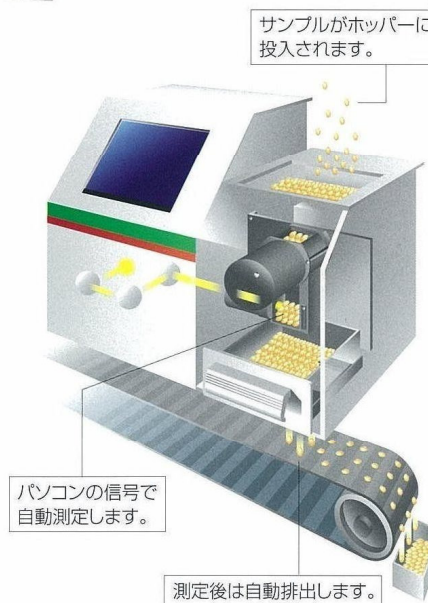
生サンプル測定可能

米・麦の生サンプルを測定することができます。カントリーエレベータなどの荷受時にタンパク質の測定が可能です。

- 生玄米:BR-3300W 水分～約30%まで
- 生小麦:BR-3700W 水分～約40%まで

リモートコントロール (別売)

パソコンなど外部からの信号により自動測定します。カントリーエレベータなどの自主検査装置に組み込むことができます。ラインから流れてくる米・麦を無人で自動測定します。



測定方法 自動充填、自動排出。1測定約35秒(7回繰り返し)の高速測定。



投入

サンプルをホッパーに投入します。



測定

測定ボタンを押します。自動充填、自動排出を7回繰り返し行います。



●単票画面

測定結果

測定結果が表示され、プリンターに印字されます。単票画面と一覧表画面の切り替えが可能です。



●一覧表画面



取出

サンプルを取り出します。

印字例

●玄米

** 測定結果 **	
*測定日	01年10月10日
*測定対象	玄米

1:水分	14.45%
2:タンパク	6.5%
3:アミロース	19.9%
4:脂肪酸度	15
5:スコア	87点

MEMO	

●生小麦

** 測定結果 **	
*測定日	01年10月10日
*測定対象	高水分小麦

1:水分	32.5%
2:タンパク	13.5
3:アミロース	9.5%

MEMO	

関連製品

米品質評価システム

VPA-5500X-ES-BR



品質判定機 (ES-1000)



食味分析計 (BR-4000)

外観品質

穀粒判別器ES-1000と合わせてさらに詳しく分析・評価します。

データベース管理

測定データは自動でパソコンに保存され、データベースが作成されます。データ分析が容易に行えます。

多彩なソフトで幅広い分野でお使いいただけます。

一覧表

抽出・並び替えが自由自在で一覧表（日報、平均値一覧表等）が容易に作成できます。

サンプルNo	生産者名	JA支所名	品種	等級	水分	タンパク	アミロース	脂肪	スコア	食味	整粒	未熟粒	被害粒	死米	着色粒	割割粒	砕粒	白度	外観値	総合
1	山科 五郎	支所 C	コシヒカリ	1等	14.2	6.3	19.4	16	86	S	80.0	18.3	1.0	0.6	0.0	0.1	0.0	19.5	S	S
2	益田 秀夫	支所 B	コシヒカリ	1等	13.9	6.6	19.6	15	85	S	84.4	14.0	0.7	0.5	0.1	0.3	0.0	19.7	A	A
3	田中 康幸	支所 A	コシヒカリ	1等	13.6	6.8	19.3	17	81	S	83.6	13.8	0.5	1.4	0.0	0.7	0.0	20.3	A	A
4	鶴岡 智代	支所 A	コシヒカリ	1等	15.2	6.9	18.9	18	80	S	82.2	16.9	0.7	0.0	0.0	0.1	0.1	20.5	S	S

単票

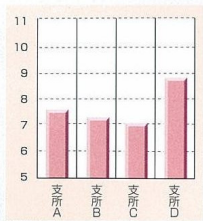
測定項目別の評価が一目で分かります。

食味品質評価票 (玄米)							
サンプルNo	1						
測定年月日	2003-08-15						
生産者コード	01010010						
生産者名	静岡支所						
測定場所	品 種						
	等級						
	支所						
食味成分 特性							
測定項目	測定値	目標範囲	劣劣	やや劣	普通	やや良い	良い
水分	14.5%	14.0~15.0%					★
タンパク	7.6%	7.0%以下				★	
アミロース	18.5%	18.0%以下				★	
脂肪	0.21	0.16以下				★	
スコア	71	80以上				★	
検味格付	A	S					
外観品質							
測定項目	測定値	目標範囲	劣劣	やや劣	普通	やや良い	良い
整粒	75.0%	80.0%以下				★	
未熟粒	16.5%	10.0%以下					★
被害粒	5.0%	5.0%以下					★
死米	0.5%	0.5%以下					★
着色粒	0.3%	0.0%以下				★	
割割粒	2.7%	3.0%以下					★
砕粒	0.0%	0.0%以下					★
白度	20.3	20.0以上					★
検味格付	S	S					
総合評価		A					

グラフ

マウスをクリックするだけで容易なグラフ（棒グラフ）、散布図、ヒストグラムが作成できます。

●支所別タンパク質平均値グラフ



タンパク質の平均

その他 (オプション)

診断ソフト、マップソフト、ブレンドソフトを用意しています。
※詳細は米品質評価システムのカタログをご覧ください。

※画面印刷・印字別はイメージイラストです。実際の色調と異なる場合があります。

関連製品

小麦品質評価システム

DS-7000



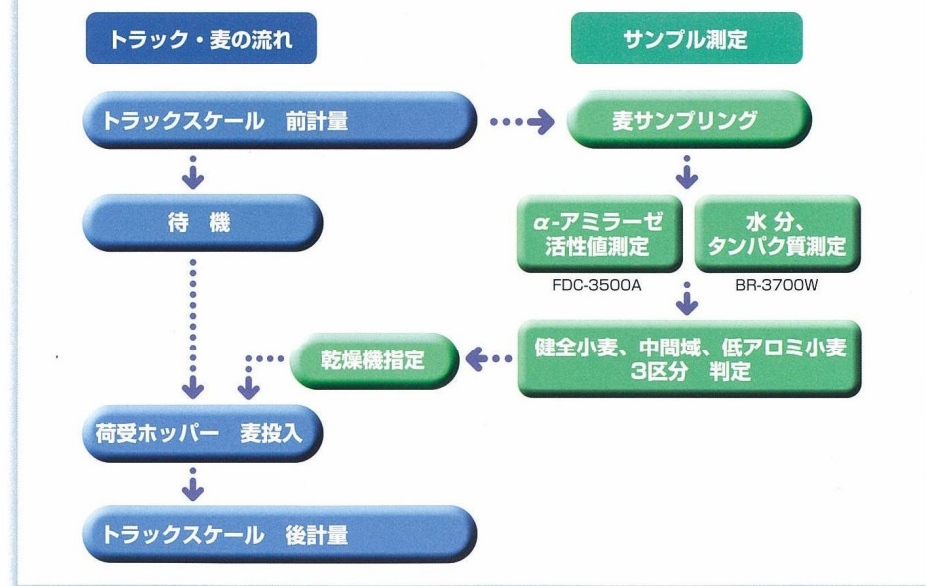
ドライケム (FDC-3500A)



生小麦分析計 (BR-3700W)

小麦のα-アミラーゼ活性値、水分、タンパクを測定。
健全小麦、中間域、低アミロ小麦の3区分に判定。

麦乾燥調製施設 仕分けフロー



α-アミラーゼ活性値による区分け基準

「ホクシ」の場合

FDC-3500A α-アミラーゼ活性値 mU/g	健全小麦	中間域	低アミロ小麦
250以下			
250~300			
300以上			

「春よ恋」の場合

FDC-3500A α-アミラーゼ活性値 mU/g	健全小麦	中間域	低アミロ小麦
350以下			
350~400			
400以上			

※ドライケム (FDC-3500A) は、富士写真フイルム株式会社の製品です。