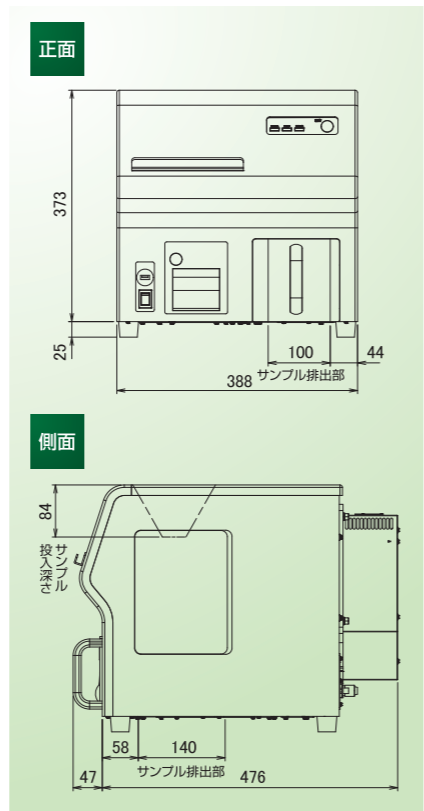


主要諸元

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、ひ」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、生粒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 525 × 高さ 398 mm					
質量	約 24kg					
プリンター	内蔵プリンター					

外形寸法図



- 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。



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。

ES-V

SRE

営農指導版

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/>

◆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異なります。
◆このパンフレットの内容は2022年4月現在のものです。

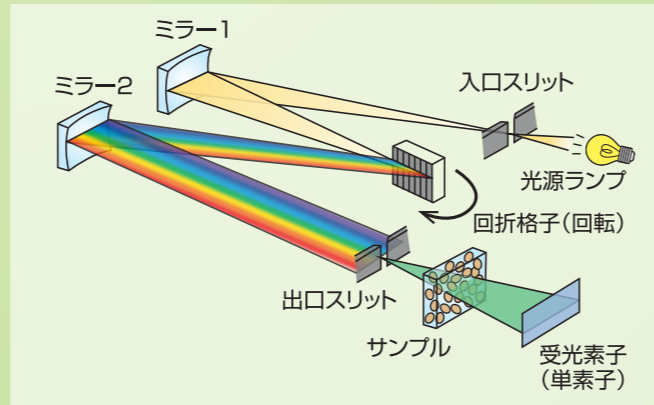
いかなる場面でも高精度測定の実現。 追求したのは信頼です。

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

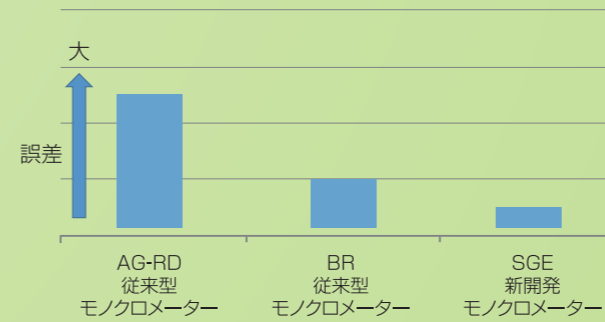
食味分析計のエンジンである分光器を新規開発しました。従来型のコンセプトを継承して高精度モノクロメーター方式を採用。ポリクロメーター方式の食味分析計に対し、従来以上に優れた測定精度を発揮します(当社比)。



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。

測定誤差の比較



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
- ▶ タンパクによる生粳仕分
- ▶ 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

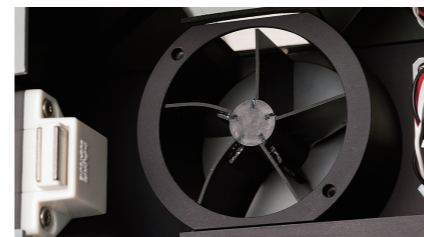
- ▶ 栽培・育種・食味の研究

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



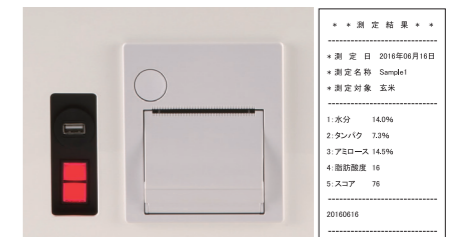
インペラ方式のサンプル供給部。充填密度を均一にし、測定誤差を抑えます。

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。