

# 食味分析計 TM-3500

品質の安定したお米の提供で  
売れる米づくりにお役立てください。

小型・高速・高精度を実現



**静岡製機株式会社**

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。

営農指導版  
主な対象  
JA様・生産組合様

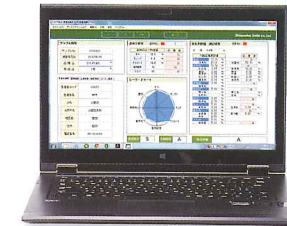
流通版  
主な対象  
米穀卸様

データ管理版  
主な対象  
大型生産者様

食味分析計版  
主な対象  
食味分析計  
ユーザー様



穀粒判別器



食味分析計

良食味米育成支援システム  
**GTRice**  
ジーティールライス

## TM-3500主要諸元

測定対象	玄米:国産うるち 精米:国産うるち
測定方式	近赤外透過式
測定項目	水分、タンパク質、アミロース、 脂肪酸度(玄米のみ)、スコア
測定時間	約20秒(1回測定の場合)
試料供給	試料セルによる手動供給
試料量	玄米/精米 66ml(約60g)
試料前処理	なし
測定範囲	<b>玄米の場合</b> 水分: 10.0~17.0% タンパク質: 4.0~11.0%(乾物換算) アミロース: 15.0~30.0%(総デンプン比) 脂肪酸度: 5~100mgKOH/100g スコア: 40~100点 <b>精米の場合</b> 水分: 10.0~17.0% タンパク質: 4.0~11.0%(乾物換算) アミロース: 15.0~30.0%(総デンプン比) スコア: 40~100点 ※測定精度の関係からアミロース及び脂肪酸度の値は参考値としてご利用ください。

表示	①表示方式 128×240ドット グラフィックLCD (漢字、ひらがな、カタカナ、英数字) ②表示内容 日付・時刻、測定対象、生産者コード、試料No.、試料名、測定値、 エラーメッセージなど
試料温度	10~35℃(結露なきこと)
使用環境	①周囲温度:10~35℃(屋内、直射日光が当たらないこと) ②相対湿度:85%RH以下(結露なきこと)
保存温度	-20~50℃(高温で長期間保存するのはさけてください。)
電源・消費電力	AC100V±10V(50/60Hz)・40W
寸法・重量	幅306×高さ162×奥行282mm 約6.6kg
入出力端子	シリアル入出力端子×2CH:外部機器用
付属品	電源ケーブル、アース付変換プラグ、アースコード、試料セル、 掃除用クロス、予備ヒューズ プリンターセット (プリンター本体、ACアダプター、電源ケーブル、 プリンター接続ケーブル、プリンター用紙)
オプション	基準サンプル バーコードリーダーセット (バーコードリーダー、バーコードリーダー専用ACアダプター)

〈精度点検〉 ※精度維持のため、年1回以上の定期点検をお勧めします。  
※測定前に当社基準サンプルでの精度点検をお勧めします。

●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)	〒989-6136 宮城県大崎市古川穂波三丁目1番14号	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)	〒437-8601 静岡県袋井市山名町4-1	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 岡山市北区今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 静岡県袋井市諸井1300	TEL.(0538)23-2822

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

▲安全にお使いいただくために  
●ご使用前に、取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

VEGETABLE INK インキはベジタブルインクを使用しています。  
●IL INK 昇社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平成28年1月現在のものです。

TM000A4 ¥-170105b

# 「軽量・コンパクト」ボディに「高性能光学系」搭載、低価格・高精度測定を実現しました。

## さまざまな場面でご利用

### ●生産現場での品質管理

#### ・食味の維持

収穫したお米を品質評価することにより、安定した品質を維持することができます。

#### ・出荷検査

出荷時に品質評価することにより、年間を通じて品質の安定したお米が提供でき、クレームを防止できます。



### ●米販売の現場で

仕入れたお米や精米したお米を品質評価して、品質の安定した商品を提供することが可能となるので、お客様の信用を得ることができます。



#### ・品質向上

ほ場毎の品質を評価し、肥培管理により土壌を改善して高品質のお米をつくることができます。タンパク値の高いお米は窒素肥料を抑えることにより、タンパク値が軽減されて食味値の高いお米になります。

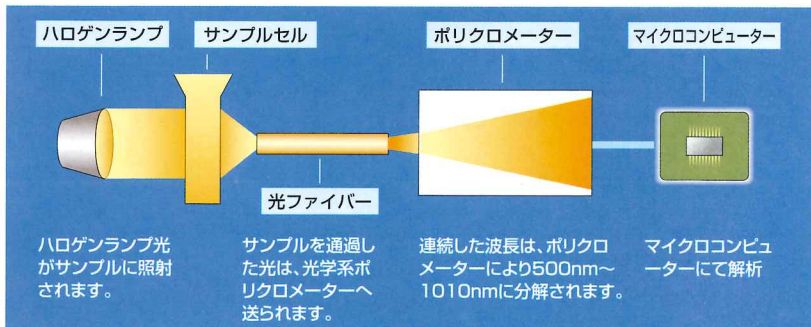


JA様での営農指導として最適です。

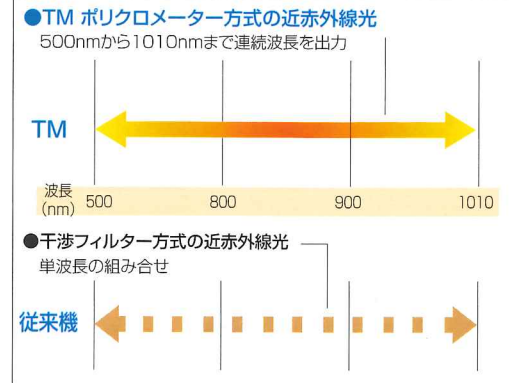


## 高性能「ポリクロメーター」搭載で高精度測定

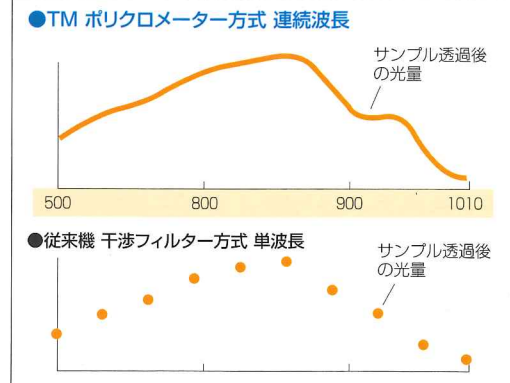
TM-3500は光学系に最先端のポリクロメーター方式を採用し、500nmから1010nmまでの連続した波長を出力することができます。最適な波長を使った検量線(目盛)で高精度の測定を実現しました。装置間の測定値のバラつきもなく安定した測定値が得られます。



近赤外線光



サンプル測定後のスペクトル



## 軽量・コンパクト

質量約6.6kgのコンパクト設計で容易に持運びできます。

## 約20秒の高速測定

操作は5つのボタンで行います。測定ボタンを押すだけでどなたでも簡単に測定できます。ボタンを押してから約20秒の短時間で結果が得られます。

## バイアス自動調整機能

バイアス自動調整機能を備えており、基準サンプルを測定するだけで、測定値の校正を自動(計算不要)で行うことができます。本体への基準値の入力はバーコードリーダー(オプション)で行います。バイアス手動調整の場合は基準値と測定値の差を計算する必要があります。

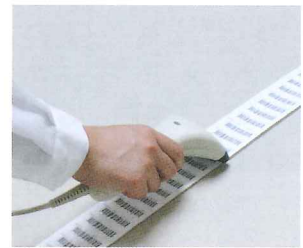
## 平均値計算機能

1サンプルにつき最大9回まで測定でき、平均値を計算します。いろいろな場所からサンプリングし、複数回測定することにより、サンプル全体の測定値を得ることができます。

## バーコードで情報入力が簡単に

バーコードリーダー(オプション)を本体と接続すれば品種名など瞬時に読み込むことができるので大変便利です。

- 品種名のバーコードを読み込み
- 品種名が画面に表示
- 印字結果に品種名が印字される。



**測定方法**  
簡単操作  
20秒で測定  
高精度測定



**印字例**

玄米

** 測定結果 **	
*測定日	11年10月10日
*測定対象	玄米
1:水分	14.5%
2:タンパク	6.5%
3:アミロース	19.3%
4:脂肪酸度	15
5:スコア	87点
MEMO	

約20秒で結果が得られます。

精米

** 測定結果 **	
*測定日	11年10月10日
*測定対象	精米
1:水分	13.7%
2:タンパク	5.5%
3:アミロース	19.5%
4:スコア	85点
MEMO	