

- 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。

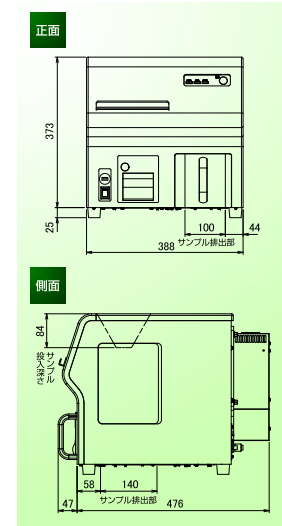


主要諸元

測定対象	測定項目	米成分分析計 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
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乾燥玄米、精米は、前処理不要です。</li> <li>・乾燥小麦、生小麦は「籾、ふ」の混入がある場合、脱ぐがよむ粗選別を推奨します。</li> <li>・生玄米は、生粉を脱ぐがよむしてください。</li> </ul>					
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					

※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。



- 営農指導版**  
主な対象: JA類
- 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 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 新潟市中央区桜ヶ丘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) 〒437-8601 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2-10-8 TEL.(06)6432-7890  
 中国(営) 〒700-0975 岡山市北区今2-8-12 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)23-2661

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

VEGETABLE  
MILK  
インクは大豆インクを使用しています。  
紙は地球にやさしい印刷物を使用しています。

◆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異なります。  
◆このパンフレットの内容は平成28年9月現在のものです。

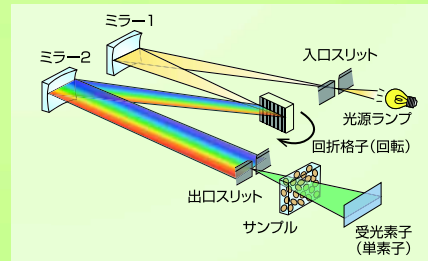
# いかなる場面でも高精度測定の実現。追求したのは信頼です。

## 高精度測定を実現する独自の新技术



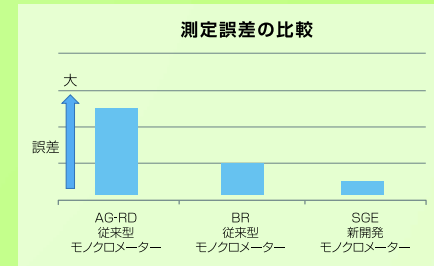
### 新開発 モノクロメーター

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
- ▶ タンパクによる生糲仕分
- ▶ 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。