

魚用品質状態判別装置 フィッシュアナライザ

# Fish Analyzer™ PRO

DFA-110 Ver.1.00

新たに鮮度測定を搭載した  
「PRO」モデルが誕生！



DFA110  
Fish Analyzer™PRO



## 対象魚種が 20 魚種に拡大

旧モデルの 14 魚種に加え、スズキ、ハタハタ、マハタ、ヒラソウダ、アナゴ、マルアジを追加しました。



## 魚の鮮度を 5 段階で判定

生鮮魚のように鮮度が高い魚 (A' ランク) から軟化を始めた魚 (D ランク) をかんたんに判別することができます。鮮度が分かれば最適な調理法の提案など今まで見えなかった情報を購入者に提供することができます。

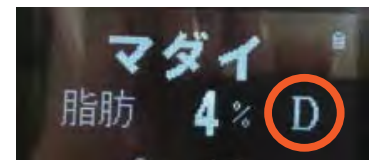
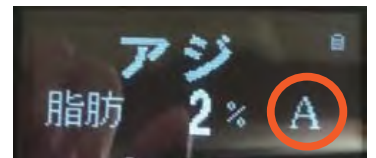


## Bluetooth™無線通信も可能

Bluetooth™無線通信をオプションで搭載することができます。計測データをまとめて見ることができるので品質管理に役立ちます。



脂の乗りと  
鮮度が一目瞭然



## ご提案先の事例

### 小売業界



鮮度に応じた調理法の情報提供に。

### 流通業界



得意先への商品の選定に。

### 外食業界



催事商品の品質チェックなどに。

### 輸出業界



取引における品質管理の基準に。



A または A'

B

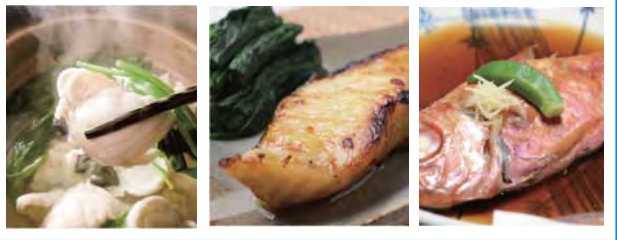
C

D



生食でもおいしく食べることができます

調理した方がおいしく食べることができます



1% 10% 20% 30%

K 値とは？



K 値とは魚肉の鮮度を判定する生化学的な指標で、鮮度が低下するに従って数値が高くなります。参考までに、魚の状態 A', A, B は K 値 20% 以下に相当し、魚の状態 C は K 値 20 ~ 30% に相当し、魚の状態 D は K 値 30% 以上に相当します。(新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業、食料地域再生のための先端技術展開事業にてデータ取得)ただし、魚の状態は K 値を推定したのではなく、また腐敗を見極める機能は有していませんのでご注意ください。



商品名	Fish Analyzer	Fish Analyzer PRO
型式	DFA100 Ver.3.00	DFA110 Ver.1.00
測定方式	インピーダンス法(4電極式)	
計測波長	5,20,50,100kHz	
計測時間	約4秒	
表示方式	有機EL(バックライト付き)	
魚種選択	20魚種	
魚種選択	アジ、マサバ、イワシ、サンマ、ブリ、マグロ(背、腹、尾)、ゴマサバ、マダイ、キンメダイ、カツオ、サケ、ニジマス、サワラ、メダイ、スズキ、ハタハタ、マハタ、ヒラソウダ、アナゴ、マルアジ	
脂肪率測定範囲	1%~70%(1%単位)	
冷凍魚測定	測定不可	
生鮮品測定	-	A', A, B, C, D 5段階判定
その他機能	解凍品表示機能、検量線入力機能、オートオフ機能、自動消灯機能、測定結果記憶機能、平均値表示機能、BT通信機能(オプション)	
外観寸法/自重	(H)175mm×(W)79mm×(D)36mm/155g(乾電池含まず、アタッチメント含まず) (H)188mm×(W)79mm×(D)36mm/180g(乾電池含まず、アタッチメント込み)	
材質/防塵防水保護等級	ケース：ABS樹脂、電極：SUS304/IP65準拠	
使用温度範囲	-10℃~+40℃、85%R.H.以下(内部結露無きこと)	
定格電圧	単3形乾電池2本(付属)、DC3V	
電池寿命	連続測定15,000回以上(アルカリ乾電池使用時)	
外部出力	Bluetooth™無線通信機能(オプション対応)、Bluetooth™無線プリンタ(オプション対応)	
備品	小電極アタッチメント	
定価	税抜き13万円	税抜き15万円

信頼・技術・創造

# 大和製衡株式会社

本社営業 〒673-8688 兵庫県明石市菜園場町5番22号 TEL.078-918-5588  
 東日本支店 〒105-0013 東京都港区浜松町1丁目22番5号 KDX浜松町センタービル4階 TEL.03-5776-3122  
 中日本支店 〒460-0008 名古屋市中区栄5丁目27番14号 朝日生命名古屋栄ビル5階 TEL.052-238-5730  
 千葉営業所 〒264-0025 千葉市若葉区都賀4丁目8番18号 ショー・エム都賀1階 TEL.043-214-3920  
 九州営業所 〒812-0018 福岡市博多区住吉4丁目3番2号 博多エイトビル1階 TEL.092-471-1921

営業時間外緊急技術相談窓口

TEL.078-918-6168

URL: <http://www.yamato-scale.co.jp/>