

Kett

SCIENCE OF SENSING
測定器のケットです。



成分分析機器

成分分析計 AN-830

米の食味に確かな信頼を



成分分析計 AN-830

AN-830は、国産の玄米・精米・酒米玄米・無洗米(BG、TWR)・高水分玄米に含まれる水分、タンパク質、アミロース※1の含有量を非破壊で測定することができます。さらに、国産玄米および精米においては「品質評価値」表示にも対応しており、総合的な品質指標としてご利用いただけます。

本器は試料を粒のまま測定する全粒測定方式を採用しており、粉碎などの前処理を必要としないため、どなたにでも簡便かつ迅速な測定が可能です。

光源のタンクステンランプにより試料に光を当て、透過光を凹面グレーティングによって700～1100nmの範囲に分光し、NMOSフォトダイオードアレイにより検出する方式を採用しています。短時間で試料ケース内の複数個所を繰り返し測定することで再現性を高め、より信頼性のある結果を求めることが出来ます。

測定データはプリンタによる出力に加え、PCへのデータ転送にも対応しており(いずれもオプション)、記録の管理や分析、報告書作成にも柔軟に対応します。

当社の成分分析計は米の品質を客観的かつ科学的に評価することで、米の味や特性の管理を高度化するために有効なツールとして、全国の生産現場や精米工場をはじめ、外食・中食産業の品質管理室、酒造業など広い分野でご活用いただいております。長年に渡り実績のある従来器AN-820をベースに、本器ではさらなる操作性向上を実現し、より一層現場でお役立ていただける一台となっております。



●選択式の測定対象

標準の器械は、測定対象を2種類に絞り込むことで低価格化を実現しました。他の測定対象が必要な場合は、購入時に、測定対象を選択します。

●高水分玄米のたんぱく質測定が可能

カントリーエレベーターやライスセンターなどの共同乾燥施設において、荷受け時の品質仕分け等に活用できます。



■仕様

測定方式	透過型近赤外分光方式
光源	タンクステンランプ(寿命:20,000H)
測定対象	標準：国産玄米、国産精米 選択：高水分玄米、無洗米 (BG米、TWR米)、 酒米玄米※2 (注意) もち米、低アミロース米、特定米穀は、 測定対象外
測定成分	水分、タンパク質、アミロース※1
表示範囲	水分10～35%、タンパク質4～10%、 アミロース※1 15～25%
サンプル量	約60mL
検量線記憶数	4成分×8チャンネル
測定時間	約40秒
使用温度範囲	10～35°C (結露なきこと)
表示方式	320×240ドットマトリックスパックライト付LCD
入出力端子	RS-232C、USB、プリンタ出力
表示内容	検量線名、タンパク値、水分値、アミロース値※1、 品質評価値(国産玄米、国産精米のみ)
電源	AC100V～240V(50/60Hz)
寸法・質量	260(W)×350(D)×380(H)mm・13kg
付属品	電源ケーブル×1、試料ケース×2、サンプリング・ カップ×1、予備ヒューズ×1、基準試料(玄米、精 米)×各1、保管容器(基準試料)×1
オプション	データロガー「NDL-04」、データロガー「RDL- 01」、プリンタVZ-810、RS232Cケーブル VZC54、USBケーブルVZC61、USB-LAN変換 アダプタ、Bluetooth通信アダプタVZC75

※1 アミロースの測定および表示は、高水分玄米、酒米玄米では不可、他の試料では、参考値となります。

※2 酒米玄米の品種は、2025年10月現在「山田錦」「五百万石」です。



株式会社ケツト科学研究所

✉ sales@kett.co.jp
🌐 https://www.kett.co.jp/

東京本社
東京都大田区南馬込1-8-1 ☎ 03-3776-1118 ☎ 03-3772-3001

西日本支店
大阪市東淀川区東中島4-4-10 ☎ 06-6323-4581 ☎ 06-6323-4585

北海道営業所
札幌市西区八軒一条西3-1-1 ☎ 011-611-9441 ☎ 011-631-9866

東北営業所
仙台市青葉区二日町2-15 二日町鹿島ビル
☎ 022-215-6806 ☎ 022-215-6809

東海営業所
名古屋市中村区名駅5-6-18 伊原ビル
☎ 052-551-2629 ☎ 052-561-5677

九州営業所
佐賀県鳥栖市東町1-1020-2 ☎ 0942-84-9011 ☎ 0942-84-9012

ご用命は