



FLIRのサーモグラフィカメラを使用した食品検査

食品業界では、生鮮品の生産から輸送、保管、販売に至るまでのすべての工程で、きめ細やかな温度と形状の管理が求められます。そのため、食品加工業では低コストでヒューマンエラーを予防できるオートメーションツールが必要とされています。



熱(温度)による生産ラインの自動検査・品質管理・状況モニタリング



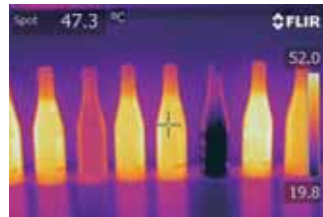
FLIR A66xx



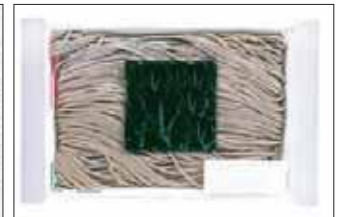
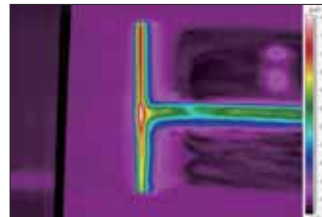
FLIR A35/A65



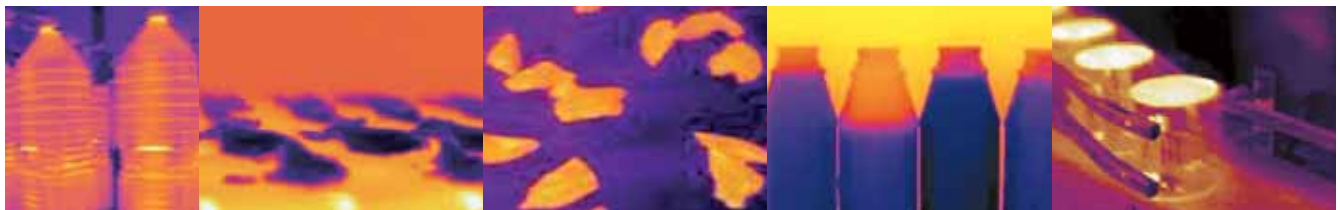
FLIRの自動赤外線イメージングを導入することで、製品パッケージを接着するホットメルトの異常検査はもちろん、ヒートシール検査、成型品の品質管理、食品製造時の温度管理、充填物の容量検査など、物体の表面に著しい温度変化が現れるワークに適用できます。



ボトルの容量不足や容量過多を判別



製品パッケージを接着するヒートシールの異常検査



食品製造に関わる温度検査



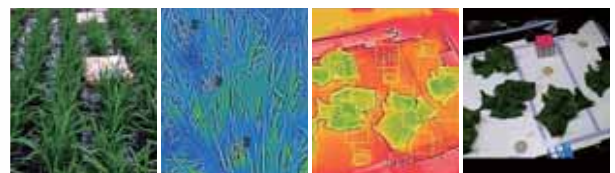
フリーシステムズの小型赤外線サーモグラフィカメラで農業の見える化に貢献



FLIR AX8



赤外線サーモグラフィカメラ FLIR AX8 による農作物の栽培過程の温度画像は、今まで見えなかった農作物の表面温度の時系列的な「見える化」を実現し、農業の最適化・自動化研究に大いに役に立っています。





[食品検査向けサーモグラフィカメラの詳細はこちら](#)



[アプリケーションストーリーはこちら](#)
フリアーシステムの小型赤外線サーモグラフィカメラで農業の見える化に貢献

フリアーシステムズジャパン株式会社
〒141-0021
東京都品川区上大崎2-13-17
目黒東急ビル5階
電話: 03-6721-6648

www.flir.jp



The World's Sixth Sense®