

# 食品成分分析を進化させる フォスのNIRソリューションズ

## FoodScan™ 2

お惣菜用・近赤外成分測定装置

栄養成分表示項目を25秒でまとめて測定！



お惣菜や冷凍食品、お弁当（弁当、サラダ、サンドイッチ、麺類、おかずなど）用キャリブレーションを搭載。ミキサーにかけペーストにしたサンプルをビニールバッグに入れてそのまま測定することでサンプル100gあたりの水分、たんぱく、脂質、炭水化物、灰分、ナトリウム、食物繊維、糖質の8成分を同時に測定できます（義務表示項目である熱量は脂質・たんぱく・炭水化物から計算）。

その他、バター、ヨーグルト、チーズなどの乳製品や食肉用検量線をはじめ植物性たんぱく質を主原料とする大豆ミートなどのミンチ製品用検量線も搭載可能（測定可能項目はお惣菜と異なります）

## NIRS™ DS3

ハイパフォーマンス近赤外成分測定装置

最先端デジタルNIRソリューション！

New



アプリケーション例

小麦粉  
ミックス  
チョコレート  
アイスクリーム  
植物油  
糖蜜  
粉乳  
など、他多数

近赤外分析計シリーズのハイエンドモデル。400-2500nmの全波長域にわたる圧倒的な光学性能を備え、穀物、小麦粉、乳製品、一般食品など多様なサンプルの成分をわずか1分で高精度測定。



無料サンプル測定、装置お貸出しによるデモンストレーションを行っています。  
お気軽にお問合せください。

フォス・ジャパン株式会社

東京都江東区青海2丁目4-24青海フロンティアビル11階 TEL：03-5962-4811

セールス・サービス拠点 札幌・大阪・福岡 E-mail: [info@foss.co.jp](mailto:info@foss.co.jp) HP: <https://premium.ipros.jp/foss/>

FOSS

# In-line NIR SOLUTION

# FOSS

製造ラインを流れる食品、食品原料の水分、たんぱく、脂肪その他成分をリアルタイムモニタリング。試験室での測定をインライン測定に切り替えることで工場の生産稼働率の向上と生産ロス削減の両立を実現します。

ANALYTICS BEYOND MEASURE



## ProFoss™ 2

### インライン型近赤外成分測定装置

- ・ 常時成分モニタリングによる製品全量監視
- ・ 成分のばらつきを抑え製造コストを削減
- ・ 製造管理の向上による廃棄率を低下
- ・ 抜き取り検査の人的リソースを削減
- ・ PLC接続によるシーケンス制御
- ・ 自動データ転送による製造の「見える化」
- ・ 各種専用検量線のほかオリジナルの検量線開発、搭載も可能。



設置場所に応じて最適なモデルをお選び頂けます。