

# 魚用品質状態判別装置 DFA100

## フィッシュアナライザ™の開発のお知らせ

従来、水産物は専門家の経験値で主観的に評価されており、一定基準の客観的数値で評価されていませんでした。

この問題を解決し、高品質な水産物を消費者に提供するとともに、優れた魚のブランド化を実現するため、水産学部 村田昌一教授らは、(独)水産総合研究センター、長崎県総合水産試験場、千葉県水産総合研究センター、大和製衡株式会社との共同研究にて簡便・迅速・高精度で安価な魚用品質状態判別装置、フィッシュアナライザ「DFA100」を開発し、アジやサバ、マグロなどの脂肪率の測定を可能にしました。

本機器については、<http://www.nagasaki-u.ac.jp/ja/about/info/news/news1667.html> もご覧ください。

### 01 魚を傷付けずに測定できます

第1背びれと第2背びれの上に電極当てるだけで、10秒以内に脂肪率が表示されます



### 02 解凍品を見極めます

多周波数測定方式で細胞の内外を測定しますので、解凍品か否かを瞬時に見極めることができます。



### 03 小魚も測定できます

付属のアタッチメントを装着することで、イワシなどの小魚も確実に測定することができます。



### 04 無線通信機能搭載 (オプション)

Bluetooth™無線通信機能にて、はかりから重量をフィッシュアナライザに送ったり、測定した脂肪率をPCに送ったりすることができます。

