



果実の熟度を3秒以内に切らずに測定

果振台 (果実硬度非破壊測定器)

「食べごろ」って、いつ?

果実は熟すと甘くなりますが、“甘さ”だけでは食べごろは決まりません。糖度は高くても、未熟で酸っぱさが強すぎるときもあります。また、メロンのように追熟が必要な果物もあります。

果物は食べごろになると軟らかくなりますが、これまでは指で押しを試みたり、実際に切ってみたりと、果物を傷つけなければ「食べごろ」はわかりませんでした。

『果振台』は、果実に微弱な振動を与えて、非破壊で硬度を測定します。

簡単操作の「卓上型」



特許：第6970328号

測定時間は約3秒です。装置とノートPCをつないで測定し、データを保存します。

「卓上型」はサンプルを乗せて簡単に測定できるので、収穫した果物の選別にも便利です。

測定可能な果実は、リンゴ、モモ、メロン、マンゴー、小型のスイカ、ナシ、カキ、アボカド、キウイなどです。

また、測定サービスの「軟化曲線作成」を合わせて使用すると、活用範囲が広がります。

機能・仕様	本体価格 (税抜)
【本体】 大きさ W200×H125×D210(mm) 重量 2.2kg 電源 AC100V 測定周波数 100～2000Hz 周波数分解能 3Hz 測定時間 1.5～3秒 対象果実重量範囲 100～3000g	★販売 果振台 (解析ソフト+USBケーブル+ノートPC) DOP-1 600,000円 ★レンタル 果振台 (解析ソフト+USBケーブル+ノートPC) DOP-1 1か月あたり 150,000円

【お問い合わせ先】

有限会社 生物振動研究所

〒739-0014 広島県東広島市西条昭和町5-28-1303

Tel : 082-421-3746

E-mail : nsakura@hiroshima-u.ac.jp