FELIX INSTRUMENTS
APPLIED FOOD SCIENCE

農産物の品質管理・ 測定の最新技術

農地から工場まで網羅する応用食品科学

弊社 (Felix instruments - Applied Food Science) は、新鮮な果物や野菜の品質を測定する計器の設計、エンジニアリング、製造に従事しています。
主に栽培者、包装・梱包業者、配送業者が、農産物の品質管理、貯蔵寿命の延長を目的として弊社の計測機器を使用されています。主観的な判断に頼る技術と異なり、弊社の計測機器は、ガス濃度、砂糖含有量、含水量、酸性度など生鮮食品の品質の鍵を握るあらゆる測定項目に関して客観的かつ反復可能なデータを提供します。

Felix Instruments
Applied Food Science

F-750 農産物品質メーター

F-750は近赤外線 (Near Infrared - NIR) 分光法の使用により、農産物の非破壊測定が可能です。一回のスキャンは5秒以下で、対象食品の内部まで貫通します。計測される品質項目には、糖含有量 (Total Soluble Solids - Brix)、 滴定酸度 (Titratable Acidity)、乾燥状態、堅さ、そして内部の色が含まれます。

F-950 ハンドヘルドエチレンガス· アナライザー

F-950は 3 種類のガス (エチレン (C2H4)、二酸化炭素 (CO2)、酸素 (O2)) の濃度を測定可能なアナライザーで、その環境を問わず持ち込んで農産物の熟成ガスを検査することができます。また、素早く、簡単にMAP包装を検査できるよう試料採取用プローブ (Sampling Probe)を備えています。

F-900ポータブルエチレンガス· アナライザー

F-900には、 1個の果物からでも、あるいは貯蔵室全体の中からでも、ppbレベルという極めて低い濃度のエチレンガスを検出する能力があります。また、計測器背面の端子ブロックを通じて、エチレン制御システムとデータロガーに接続できます。さらに、下記のオプションの選択が可能です。

サイト： www.felixinstruments.com
eメール： sales@felixinstruments.com
電話：(360) 833-8835
ファクス：(360) 833-1914
住所：1554 NE 3rd Ave Camas, WA 98607
USA

Copyright © 2015 Felix Instruments

FELIX INSTRUMENTS
APPLIED FOOD SCIENCE