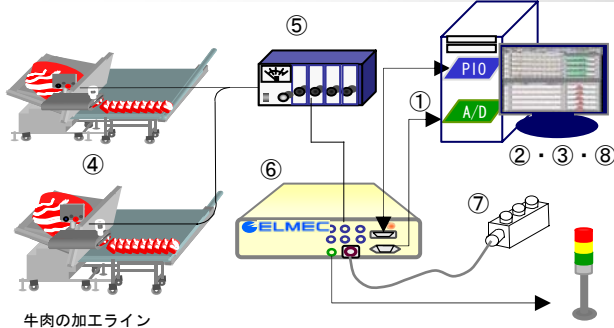


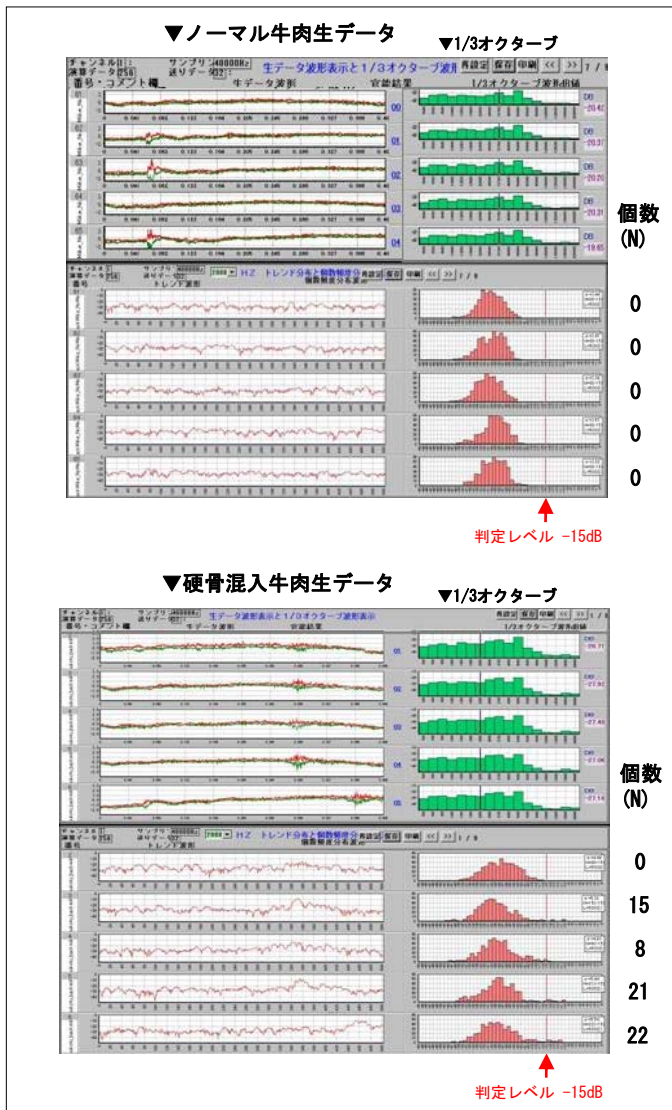
牛肉中の硬骨混入判定システム

牛丼の骨も「音振」が見つかるって？ 本当です！



牛肉中の硬骨混入判定例

判定結果



概要説明

- 牛丼に対するニーズの変化が出てきております。うまくて安ければ良かった牛丼の品質要求が高まっており、肉に骨のかげらが入っていると大問題となります。
- 最新テクノロジーであるソフトX線を使ってスライス前のブロックを骨が混入していないかのチェックも行っておりますが、骨が脂肪の間に入っていると検出ができないうので、エルメックの音・振解析システムを利用することでその問題が解決できます。
- ブロックをスライスする時に骨が有ると骨がカッターに当たるときに音が出ます。この音を捕まえて不良品判定を行うのがエルメックの判定方法です。カッターの中心部にあるモーターに固定されているセンサーから、振動信号を検出します。その信号はチャージアンプで増幅された後ローパスフィルターを通して、A/Dコンバータに入力されます。
- 音・振解析ソフトは、予め設定されているテストパターンにより、音振データを取り込んで、解析及び判定を行い、その結果を人間に通知するとともに、パソコンに保存します。最大16バンド設定でき、各バンド毎にレベル個数判定(特許)や、レベルの最大、最小、平均値と標準偏差などの判定項目が設定できます。エルメックは、対象に合わせた判定方法を組み立て、その判断方法にもロジックを組んで、判断をする等細かい対応を行います。

牛肉の中の硬骨混入判定システム構成例

	品名	型式・製品名・仕様など
①	ELMEC製A/Dコンバータ	EC-2370
②	パソコン	FA型 (高温高湿用)
③	OS	Windows XP Embedded
④	加速度センサー	1個
⑤	1ch. チャージアンプ	加速度センサー用
⑥	ELMEC入力BOX	LPF、波形整形等
⑦	オペレータコンソール	操作作用押しボタン
⑧	アプリケーション・ソフト	カスタマイズ

仕様決定後約6週間で納入いたします。

※ご要望に応じてカスタマイズ致します。

カタログに記載された価格、仕様等は予告なく変更することがあります。