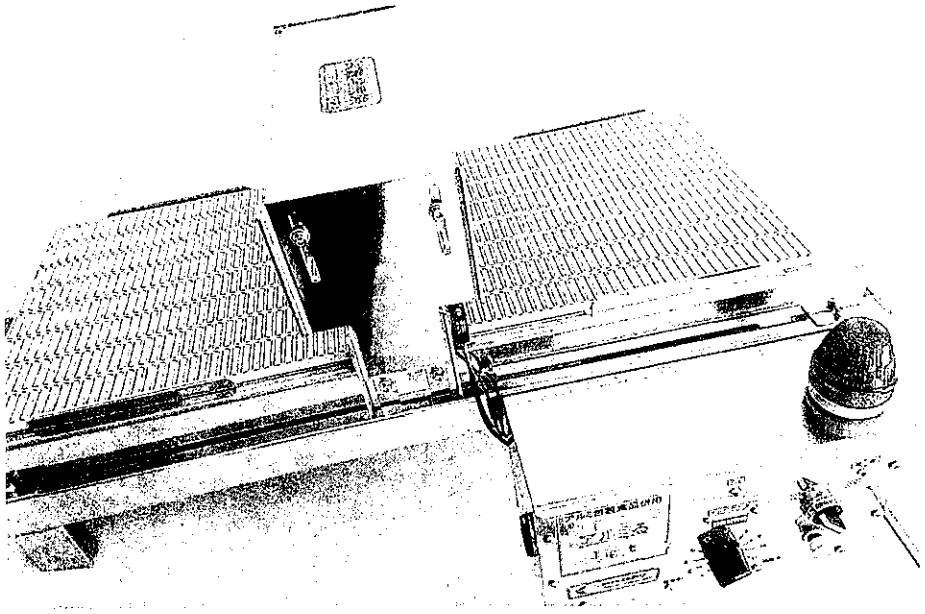
HACCP対応食品用金属異物検査機

エルテクノ「アルミる・ライト」



低価格、軽量で多品種少量生産に対応

1991年設立のエルテクノ（TEL0495―33―3207）は、長年にわたりエレクトロニクス分野において手付ハンダを特徴とする電子機器組立に従事。今般の状況を鑑み、新分野、さらなる成長可能な事業への挑戦が必要と判断し、2015年から「野菜等ソフトスチーム加工野菜事業」に進出。

同事業は、野菜などの栄養成分を凝縮し、素材の食感・硬さを自由にコントロールし、味・香りを生野菜と同等に引き出せる。また、野菜表面の細胞組織を壊さないため、空気や酵素・付着微生物による臭い、変色、腐敗などが抑制できるといった産学官連携の科学的検証から生まれたもので、健康意識の高いユーザー、高齢者、小児向けの健康的で安全・安心な加工食品である。

この事業の一環として、従来のエレクトロニクス分野から食品加工産業を手掛けたこともあり、中小企業向けの簡易型食品用金属異物検査機が存在しないことに着目。さらに、来年6月には食品安全規格のHACCPが、中小企業を含むすべての食品事業者に義務化され、危害要因の除去、健康被害防止の観点から金属異物検査機が必要になる。そこで開発したのが、HACCP対応食品用金属異物検査機「アルミる・ライト」である。

従来、各メーカーが販売する金属異物検査機は価格が200万円以上であり、大手企業の自動化ラインに直結した装置で中小食品企業、小規模企業、大規模農家、スーパーマーケットの惣菜部門などにおける多品種少量生産には不向きであり、価格的にも高価すぎる。同機はこの課題を解決するもので、ローコストに加え、軽量（重量23㎏）で簡単に移動ができ、可動部なしのメンテナンスフリーである。

さらに、プラスチック包材だけでなくアルミ包材、アルミ蒸着包材内の金属異物まで検知できる新型高性能な磁界センサー（強磁界を作り、この磁界に金属が入ると金属片が磁化し、磁界内に歪みができ、この歪みを検知することで異物混入を判断する）を搭載しており、近年の顧客ニーズに合致している。主な特徴は次の通り。

①ステンレス（SUS）製の防湿・防錆仕様である。

②一般包材、アルミ包材、高濃度塩分製品、鉄、ステンレス異物片を高精度で検知する。

③搬送動力モーターやコンベアーを使わない、ローラー式搬送のメンテナンスフリー仕様になっている。

④堅牢・軽量（23㎏）で、必要とする現場への移動が簡単にできる。

⑤検出商品の高さ調整が可能である（最大120㎜）。

⑥傾斜角度の調整が可能で、搬送速度の調整ができる。

⑦丸洗い可能な準防水仕様で清掃が簡単である。

⑧業界1位のローコスト化を実現している。

株式会社エルテクノ
☆URL:http://www.eltechno.jp/