

設 備 紹 介

工程シミュレーションシステム

型式：funuc製ROBODRILL α -T14iDs, Mitutoyo製QM-Measure333他

仕様：【多機能工作機】繰返し位置決め精度 $\pm 0.002\text{mm}$

【外観形状測定器】測定精度 $E=(3.0+4L/1000)\mu\text{m}$, $R=4\mu\text{m}$

用途：加工工程と検査工程を模擬的にあらし、進捗状況をリアルタイムに

反映した工程管理の最適化プログラム開発・検証実験を行うために用います。



リアルタイム処理組込システム

型式：(株)リンクス製TargetLink ver.1.3, (株)ミスボ製NORTi

SH7616開発キット, (株)ジェネシス製評価ボード

仕様：SuperHマイコンへの実装機能, リアルタイム処理機能

用途：MATLAB環境から組込開発環境への移植を行い、システムとしての安定性及び安全性についての評価実験に用います。



材料表面音診機

デイジ株製 SM2000

探傷方式：水浸式

探触子周波数：25,50MPa

走査範囲：X140mm-Y140mm-Z50mm

データ表示方式：A, B, Cスコープ

超音波を用い、主に金属平板の内部欠陥を非破壊で検査する。



ヘッドスペースガスクロマトグラフ

形式：島津製作所製ガスクロマトグラフ計GC-17ATF

ヘッドスペースサンプラーHSS-4A

仕様：全自動分析, 連続200検体分析可能, FID検出器搭載

用途：清酒中や酵母培養液中の香気成分を定量します。



窒素自動分析装置

形式：アクタックケルダール蒸留装置UDK140T, 湿式分解装置DK20

仕様：食品試料分解機能, ケルダール蒸留機能, 自動滴定装置

多試料同時分解 (20検体)

用途：大豆, 納豆その他食品中のタンパク質量測定に必要な窒素含有量を計測します。



レオメーター：煮豆, 納豆その他食品の硬さ, 弾性, 粘性などの測定を行います。

デジタル糖度計：納豆のタレその他液状, ペースト状食品のBrix糖度を測定します。

租脂肪分析装置：煮豆, 納豆その他食品の租脂肪の自動抽出を行います。

においセンサー：納豆, その他食品の臭気, 香気の測定を行います。

* 以上の設備は、平成14年度地域産業集積活性化対策費補助金及び電力移出県等交付金により整備したものです。