



NIRM Master™ 食肉および食肉加工品

食肉加工品の製造には、信頼に基づいた品質管理が必要です。安全と高品質を保証するためには、製品成分を正確に把握することが非常に重要になります。食肉業界のお客様のニーズを踏まえて、ビューッヒは世界初のスタンドアロン型のFT-NIR近赤外分析計、NIRM Master™を設計しました。



NIRMaster™ 食肉製品の製造現場に

ビュッヒ偏光干渉計FT-NIRにより、食肉製品の品質管理と成分分析を迅速に行うことができます。NIRMaster™は、現場向けに設計された世界初のスタンドアロン型FT-NIRです。使いやすく清掃しやすいデザインと高い防塵防水保護(IP)等級は、生産現場でのアットライン分析で要求されるニーズを満たしています。

ビュッヒのNIRSolutionsとは:

ビュッヒのNIRSolutionsは、アットラインまたはオフライン分析に最適な近赤外分析計を提供します。生産プラントのさまざまな場所に近赤外分析計を設置することで、食肉の加工処理と品質管理にとって重要な情報が得られ、生産工程の効率化を実現します。



お客様の声

「偏光干渉計FT-NIRは、食肉処理場にある枝肉の脂肪の品質を評価することができます。スイスでは、脂肪の品質が食肉製品の価格を左右します。従来のヨウ素価に加えて、FT-NIRでは脂肪酸組成についての情報も得られます。測定は簡単かつ迅速で、有害な溶媒は不要です。検量線を装置間で移設できるため、さまざまな処理場の試験室でまったく同じ測定を実施することができます。これは価格を左右する品質指標の測定にはきわめて重要なことです」
SUIS社(スイス)

食肉製品では、水分、脂肪、タンパク質、灰分、加熱損失、コラーゲン、脂肪スコア、ヨウ素価およびその他多くのさまざまな項目について定性や定量を実施することができます。アプリケーションの詳細についてはお問い合わせ願います。

1. 生肉および食肉加工原料の品質管理

食肉処理場または受入口で:

- ・入荷した原料の同定と品質確認
- ・迅速な品質チェック
- ・不正混入物のチェック



2. 栄養成分の分析と生産管理

製造現場で:

- ・製造工程の管理
- ・配合の最適化
- ・迅速な成分分析
(脂肪量の迅速管理など)



3. 最終食肉製品の品質管理

パッキング前のスクリーニングなど





NIRMaster™で作業が簡単に お客様のニーズに合わせたソリューション

食肉加工業界では、安全性を確保するために、品質管理の重要性がますます高くなっています。ビュッチの偏光干渉計FT-NIRが、効率的な品質管理を可能にします！



1. 清掃しやすいデザイン

衛生的な清掃しやすいデザインと高い防塵防水保護(IP)等級により、厳しい環境での日々の作業をサポートします。NIRMaster™では、食品等級のPMMA(アクリル樹脂)筐体またはステンレス製筐体をご利用いただけます。

2. ビュッチ独自の偏光干渉計FT-NIR

堅牢なNIRMaster™は、高速で精確な偏光干渉計FT-NIR技術を採用した、最先端の装置です。この高速で耐久性の高いシステムは、製造現場での運用に最適です。

3. 簡単なセットアップ

NIRMaster™は、内蔵のPC、インストール済みソフトウェア、そしてクイック・スタートキャリブレーションを用いて、すぐに運用できます。そのため、設置後すぐに分析をはじめることができます。

4. 堅牢なハードウェアとツインランプ

NIRMaster™は、ランプが切れた場合でも作業が中断しないようにする予防措置として、ランプを2個備えています。堅牢で精確な偏光干渉計技術により、他のどのFT-NIRよりも優れた耐振動性を実現しています。

5. 簡単操作

NIRWare Operatorは使いやすいソフトウェアで、お客様のニーズに合わせてカスタマイズすることができます。入力操作は簡単で、結果も見やすい形式で表示されます。タッチパネルや、バーコードスキャナなどのアクセサリを使えば、日々の作業効率をさらに高めることができます。



6. クイック・スタートキャリブレーション

弊社は長年の経験により得た多様なサンプルのデータを蓄積し、それを基にクイックスタートキャリブレーションを作成しました。この検量線を用いることで、導入と同時に分析をはじめることができます。

7. 簡単な検量線移設

ビュッヒの近赤外分析計は同じ設計になっています。試験室や製造現場に設置された装置間で、スペクトルや検量線を簡単に移設できます。さらに、既存の検量線については他機種のデータであっても、ビュッヒの近赤外分析計に簡単に移設することができます。

8. 多機能データ解析ソフトNIRCal

NIRCalは、検量線の作成・評価に理想的なツールです。特許取得済みのキャリブレーションウィザードと簡単操作のNIRCalツールボックスを用いて、経験のないユーザーでも最適な検量線を作成することができます。

9. ネットワーク機能

LIMSインターフェイスを介して、ビュッヒの近赤外分析計とデータ管理サーバーとの接続ができます。それにより、データ管理の一元化が可能になります。グローバルな企業では、NIRAnywhereを包括的なネットワーク管理ツールとしてご利用いただけます。リモート接続により、本社で自動的にデータをバックアップし、アプリケーションの更新を行うことができます。

10. ビュッヒのNIRSolutions

ビュッヒNIRSolutionsは、先進のハードウェアテクノロジーだけでなく、統合ソフトウェア、アプリケーション、および標準分析法に加えて、作業の有効性と効率化を支える高品質のサービスを提供します。



NIRSolutions® ビュッヒの技術ソリューション

ビュッヒは、食肉産業の専用ソリューションにおいて世界をリードし、お客様のニーズに合わせた分析機器を提供しています。食肉産業におけるビュッヒの長い経験により、お客様のニーズにお応えする最適なソリューションを提供することができます。食肉製品の品質管理向けに、従来の用手法とNIRを提供しています。



NIRSolutionsの背景

ビュッヒのNIRSolutionsは、世界各国の食肉加工業界のお客様と弊社のグローバル専門技術者の協力をもとに成り立っています。NIRMaster™は食肉業界におけるお客様の声をもとに開発されました。

専門技術者のグローバルな協力関係

ビュッヒでは、60カ国以上の食品加工管理分野のNIRスペシャリストによる他に例のないグローバルな協力関係を構築しています。経験や情報の共有、徹底したトレーニング、迅速かつ柔軟なチーム編成によって、満足度の高いサポートの提供を可能にしています。

グローバルなサービスネットワークとトレーニング

弊社の強みはグローバル性にあり、お客様のニーズに応えるために各国にサービス拠点を設けています。サービス契約、IQ/OQ、オンサイトサービスおよびトレーニングを提供しております。迅速な対応と、電話およびWebによるサポートをお約束いたします。大切なお客様のために、カスタマイズしたソリューション、サービス、サポートを提供いたします。

アプリケーションサポート

ビュッヒは、食肉分析で利用されているケルダール法や抽出法において、高度な専門的知識と大きな市場シェアを獲得しています。弊社のNIRアプリケーションの精度と正確性は、NIRと標準分析法の両方の知識の上に成り立っています。これにより、高い専門的知識に裏付けられたアプリケーションサポートを提供することが可能になっています。



ビュッヒ近赤外分析計の特長：

NIRMaster™導入の利点

- ・分析時間の大幅な短縮
- ・迅速なフィードバック
- ・分析コストの削減
- ・多項目同時測定による効率化
- ・品質向上と製造コストの削減

ビュッヒ偏光干渉計FT-NIRの特長：

- ・最も精密で再現性の高いNIR技術
- ・優れた耐振動性
- ・アプリケーションの拡張性が向上
- ・検量線の移設が簡単
- ・作業中断を防ぐツインランプ

ビュッヒのNIRsolutions – 試験室から生産現場まで

NIRMaster™と同じ技術を用いたNIRFlex N-500は、お客様の試験環境に合わせた柔軟なソリューションを提供します。ニーズに合わせてさまざまな測定モジュールに交換することができます。カスタマイズ可能なソリューションにより、ビュッヒのFT-NIR近赤外分析計の汎用性がさらに高まります。



導入効果

- ・複数の成分を同時に測定
- ・分析コストを削減



耐久性

- ・堅牢なテクノロジー
- ・高い防塵防水保護 (IP) 等級
- ・校正不要な設計



スピード

- ・クイック・スタートキャリブレーション
- ・迅速な分析
- ・迅速なフィードバック



信頼性

- ・精密で堅牢な偏光干渉計 FT-NIR
- ・安心のツインランプ



シンプル

- ・スタンドアローン
- ・タッチパネル操作
- ・清掃しやすいデザイン



優位性

- ・豊富なアプリケーション
- ・専門技術者のネットワーク
- ・信頼のサービスとサポート

Quality in your hands

各国のビューヒ:

BÜCHI Labortechnik AG
CH - 9230 Flawil 1
T +41 71 394 63 63
F +41 71 394 65 65
buchi@buchi.com
www.buchi.com

BÜCHI UK Ltd.
GB - Oldham OL9 9QL
T +44 161 633 1000
F +44 161 633 1007
uk@buchi.com
www.buchi.co.uk

BÜCHI Hong Kong Ltd.
HK - Central
T +852 2389 2772
F +852 2389 2774
china@buchi.com
www.buchi.com.cn

Nihon BUCHI K.K.
JP - Tokyo 110-0008
T +81 3 3821 4777
F +81 3 3821 4555
nihon@buchi.com
www.nihon-buchi.jp

BÜCHI Korea Inc
KR - Seoul 153-782
T +82 2 6718 7500
F +82 2 6718 7599
korea@buchi.com
www.buchi.com

BÜCHI Labortechnik GmbH
DE - 45127 Essen
Freecall 0800 414 0 414
T +49 201 747 490
F +49 201 237 082
deutschland@buchi.com
www.buechigmbh.de

BÜCHI Labortechnik GmbH
NL - 3340 AC
Hendrik-Ido-Ambacht
T +31 78 684 94 29
F +31 78 684 94 30
netherlands@buchi.com
www.buchi.nl

BÜCHI Shanghai
CN - 200052 Shanghai
T +86 21 6280 3366
F +86 21 5230 8821
china@buchi.com
www.buchi.com.cn

BÜCHI India Private Ltd.
IN - Mumbai 400 055
T +91 22 667 18983 / 84 / 85
F +91 22 667 18986
india@buchi.com
www.buchi.in

BÜCHI Canada Ltd.
CA - Thornhill, Ontario L4J 6Z2
T +1 416 277 7407
F +1 905 764 5139
canada@buchi.com
www.mybuchi.com

BÜCHI Sarl
FR - 94656 Rungis Cedex
T +33 1 56 70 62 50
F +33 1 46 86 00 31
france@buchi.com
www.buchi.fr

BÜCHI Italia s.r.l.
IT - 20090 Assago (MI)
T +39 02 824 50 11
F +39 02 57 51 28 55
italia@buchi.com
www.buchi.it

BÜCHI (Thailand) Ltd.
TH - Bangkok 10600
T +66 2 862 08 51
F +66 2 862 08 54
bacc@buchi.com
www.buchi.com

PT. BUCHI Indonesia
ID - Tangerang 15321
T +62 21 537 62 16
F +62 21 537 62 17
indonesia@buchi.com
www.buchi.com

BÜCHI Corporation
US - New Castle,
Delaware 19720
Toll Free: +1 877 692 8244
T +1 302 652 3000
F +1 302 652 8777
us-sales@buchi.com
www.mybuchi.com

We are represented by more than 100 distribution partners worldwide.
Find your local representative at: www.buchi.com

