

# 平成 26 年度導入機器のご紹介



みなさまのご利用をお待ちしています。

ご利用ください!

## 1. グロー放電発光表面分析装置

4,200 円 / 時間

### 【用途】

アルゴンガス雰囲気中のグロー放電により試料表面をスパッタ（試料表面を構成する原子や分子が叩き出される現象）し、その発光スペクトルを分光、計測することで試料表面及び深さ方向の組成分析が可能。

### 【仕様】

- 〔発光部〕ランプ型式：マーカス型  
印加方法：13.56MHz 高周波  
測定ノード径：7mm, 4mm, 2mm, 1mm
- 〔分光部〕ポリクロメーター（主分光器）：110 ~ 900nm  
モノクロメーター（副分光器）：165 ~ 780nm
- 〔検出部〕検出器：光電子増倍管  
分析線（主分光器）：32 本  
分析元素：H ~ K までの 32 元素

【メーカー】（株）堀場製作所

【型式】 GD-Profiler2



## 2. 金属積層造形機

準備中

### 【用途】

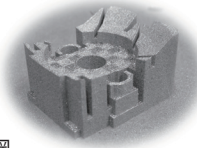
3D-CAD 等で作成した 3 次元形状を、金属材料で造形する装置（金属 3D プリンター）。切削等の従来技術で加工困難な複雑形状の造形が可能。

### 【仕様】

- ・造形方式：レーザー粉末床溶融方式
- ・造形容積：(x)250×(y)250×(z)280mm
- ・積層ピッチ：20 ~ 80 μm
- ・レーザー発生器：ファイバーレーザー (400W)
- ・標準造形材料：マルエージング鋼、ステンレス鋼、チタン合金、アルミニウム合金

【メーカー】 Concept Laser GmbH (独)

【型式】 M2 cusing



## 3. 味認識装置

1,450 円 / 試料

### 【用途】

食品や飲料等の「味」を数値化する装置。商品企画や消費者のニーズ把握、味の観点からの消費期限設定、味に係るクレーム処理等の品質管理に利用可能。

### 【機能】

- ・脂質膜型センサーによる基本味（苦味・旨味・渋味・甘味・酸味・塩味）の数値化
- ・先味（食品を口に含んだ瞬間の味）と後味（食品を飲み込んだ後に残る持続性のある味）の数値化

【備考】 測定試料によっては、センサーの持ち込みが必要。

【メーカー】（株）インテリジェントセンサーテクノロジー

【型式】 TS-5000Z-YG



## 4. におい識別装置

1,210 円 / 時間

### 【用途】

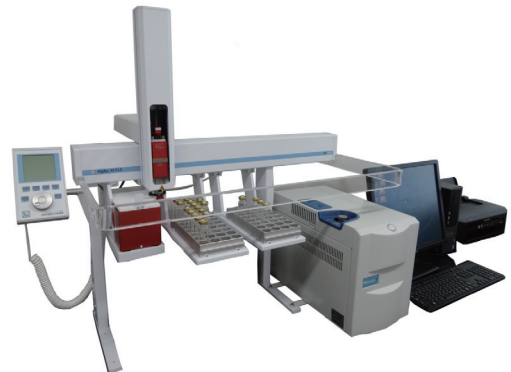
食品や飲料等の「におい」を数値化する装置。商品企画や消費者のニーズ把握、においの観点からの消費期限設定、においに係るクレーム処理等の品質管理に利用可能。

### 【機能】

- ・複合的なにおいの違いを識別し、分類及び同定が可能
- ・識別したにおいの定量
- ・試料間の類似性評価

【メーカー】 アルファー・モス・ジャパン (株)

【型式】 フラッシュ GC ノーズ HERACLESII



「グロー放電発光表面分析装置」は、(公財)JK A のオートレースの補助を受けて導入した機器です。

「金属積層造形機」は、対内投資等地域活性化立地推進事業費補助金（企業立地促進基盤整備事業）の補助を受けて導入した機器です。

「味認識装置」、「におい識別装置」は、平成 25 年度補正予算事業「地域オープンイノベーション促進事業」により導入した機器です。

< 開放機器利用に関するお問い合わせは >