

Measure with Passion
温度を極める

遠隔監視をよりカンタンに
チノの無線計測技術

クラウドを使った食品温度管理

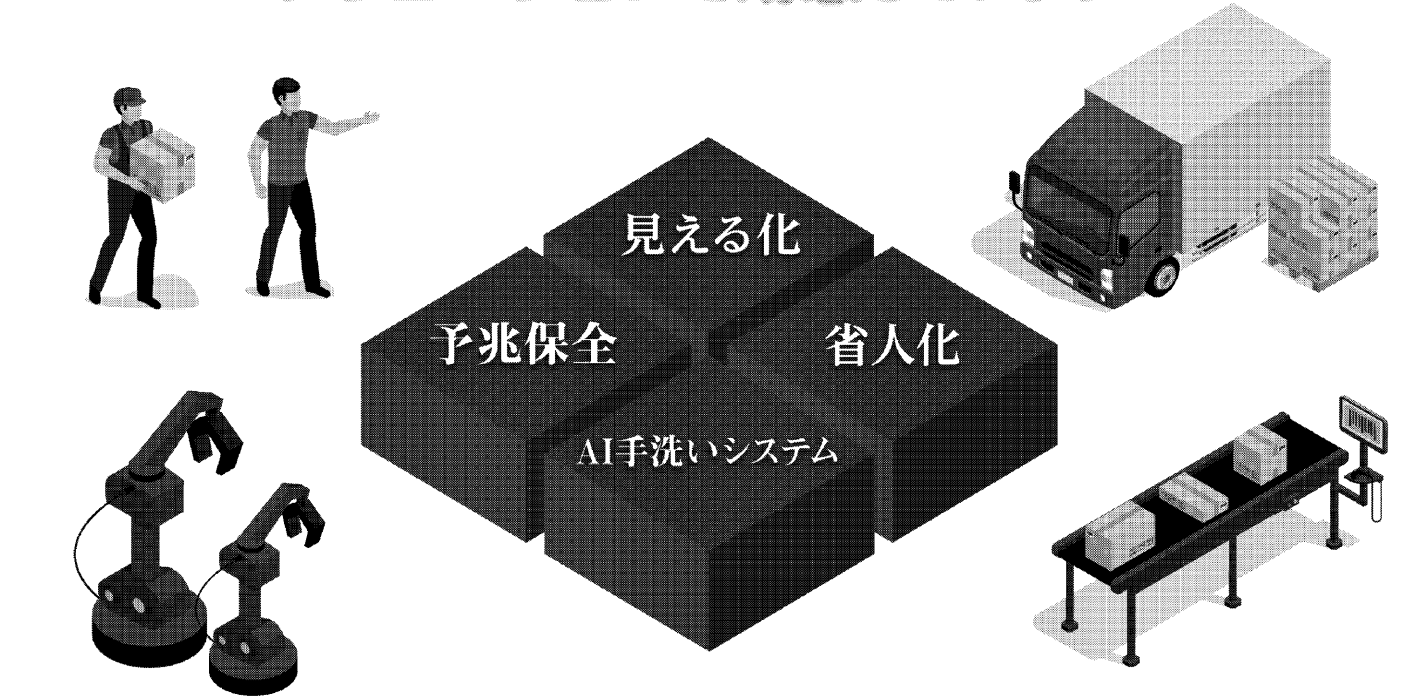


安全・安心を支える計測・制御・監視(システム/機器/センサ)

CHINO 株式会社チノ
<https://www.chino.co.jp/>

生産性向上を実現する

ソリューションを用意しています



株式会社 立花エレテック

TACHIBANA ELETECH

事業内容 / FAシステム事業・半導体デバイス事業
施設事業・MS事業・海外事業

技術力 立花エレテックは
電機・機械・電子・情報の「技術商社」です。



当社のホームページはこちら

東証プライム市場(証券コード: 8159)

本社 / 〒550-8555 大阪市西区西本町1-13-25 TEL: 06-6539-8800

支社 / 東日本・中部

支店 / 東関東・北関東・神奈川・三河・東海・北陸・三豊・滋賀・南大阪・神戸・姫路・広島・四国・九州

海外 / 香港・シンガポール・台湾・上海・タイ・マレーシア・インド

北京・深圳・大連・青島

有力企業の製品・技術

順不同

チノ

チノは自動化・省力化やHACCPの対応に向けて、無線センサやクラウド技術を駆使し、食品衛生イノベーションを提供する。

「チノクラウド」は無線ロガーで計測した冷蔵庫内や室内の温度・湿度、放射温度計による受け入れ・出荷時の温度、中心温度計による焼き物の温度など、食品加工工場における計測データを格納できるクラウドサービス。管理者はオフィスや外出先、現場から、パソコンやタブレット端末で手軽にデータをモニタリングできる。

食品工場から小売り(外食)現場まで、物流時の温度・湿度の監視にも役立つ。同社はきょう開幕の「第6回食品工場Week東京」に出展する。

立花エレテック

食品工場が抱える人手不足、多品種少量生産への対応、品質のバラつきなどの課題に対し、立花エレテックはFA(工場自動化)とロボットの融合技術で最適解を提案する。

衛生と信頼性を両立した自動化ソリューションに加え、データに基づく稼働分析と最適制御により、生産ラインの効率化と品質向上を実現。

さらに、省エネルギーやカーボンニュートラル(温室効果ガス排出量実質ゼロ)を見据えた持続可能な生産体制づくりを支援する。

現場に寄り添う技術力と、これまでの食品業界での豊富な実績を基に、食品産業の未来に新たな価値を創造していく。

食品産業

支える 製品・技術

人手不足 省力化投資、政府が促進

食品製造において、人を創設した。食品製造の導入も加速している。大きな課題となつて、現場における人材育成の自動化・省力化、企業間のネットワークの推進だ。今年6月13日「新しい資本主義の推進」をテーマに、食品製造を含む人手不足が深刻な業種は、業種別の「省力化投資促進プラン」に基づき20年度まで集中的な省力化投資を促進することが定められた。

食品製造業の同プランでは、各事業者の実態に応じた目標が設定されたほか、包装充填機、ロボット、監視システムなどの導入事例や、食品製造業向けの資金繰り支援、補助金などが示された。

また農林水産省は6月10日に「食品企業生産性向上フォーラム」に伴い、生産管理シ

生産性向上「フォーラム」創設

食品工場Week東京 きょう開幕

「第6回食品工場Week東京」が、3日から5日まで、千葉市美浜区の幕張メッセで開かれる。自動化・デジタル変革(DX)、食品衛生、資源循環など、食品工場における課題を解決するソリューションが提案される。主催はRX Japan。飲食店向けの製品・技術が集まる「第4回飲食業界イノベーションWeek」も同時開催される。

三建設備工業

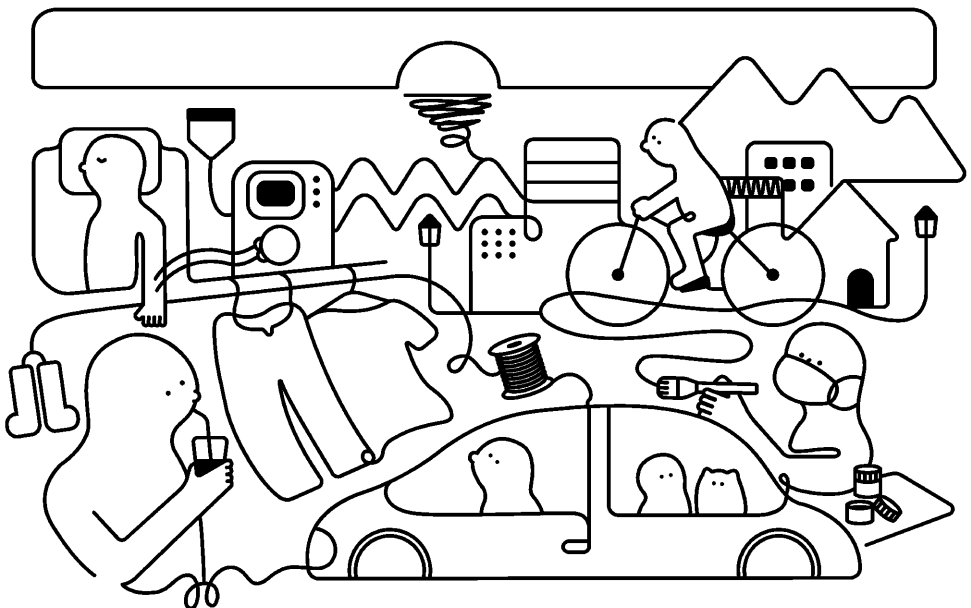
三建設備工業の除湿給気ユニット「エコサラ」は、高温の外気と低温のコイル冷却空気を活用することで、エネルギーゼロの予冷と再熱を可能にする。食品関連施設では、外気湿度の上昇によつて室内や商品に結露が生じることが大きな問題となっており、低湿度給気により室内を陽圧化できるシステムが求められている。同ユニットはこれに応える。

また冷水チャラーの制御や中央監視機能を備えた「エコサラ空調バック」も用意。さらに「エコサラクラウド」を使うと、施設管理者は遠隔で複数店舗の室内環境をリアルタイムで確認でき、異常発生時にも迅速に対応できる。同社は顧客に最適なつくりやすいシステムを提供する。

セントラル科学貿易

GSIクレオスグループのセントラル科学貿易は、食品と製造環境などに含まれる細菌数をわずか5秒で測定できる新型検査機器「バックスターMP1」を、国内外で発売する。時期は来年1月予定。

細菌を蛍光染色し、センサで計測する国際特許技術を用いた同機は、第18改正日本薬局方「蛍光染色による細菌数の迅速測定法」にも準拠している。軽量・コンパクトで、いつでもどこでも迅速な測定と記録、HACCPに沿った管理が可能。従来の培養設備、待機時間、菌数換算が不要なため、衛生管理にかかるコストを大幅に削減できる。生菌・死菌(損傷菌)の測定のほか、真菌や菌種別に対応した試薬も順次リリースしていく。



サステナブルって「いっしょに」ってこと

リサイクル素材の服を着て、
軽量化された電気自動車でおでかけして、
自然に還るプラスチック製のストローで
コーヒーを飲んで、ひと休み。
ひとも、モノも、地球も。

みんなが「いっしょに」生きていける、そんな新しい物語をつむぐことが、
「事業創造型商社」としての、私たちの想い。
繊維だけじゃない。工業製品だけじゃない。
いろんな暮らしの笑顔と、いっしょに。

株式会社 GSIクレオス
Produce the Future

Weave a New Story

GSI Creos
<https://www.gsi.co.jp>

SANKEN
ENVIRONMENTAL ENGINEERING

人と地球にActionを。

建物の未来を創造する。

地球の未来をつないでいく。

私たちは、持続可能な

新たな社会を支えてまいります。

三建設備工業

