

ソフトドリンク向け ソリューション

ソフトドリンク分析の概要



市場をリードする ラボ分析ソリューション

密度の測定は、ソフトドリンクの最高の品質を維持するために極めて重要です。ダイエット飲料の分析でも一般的なソフトドリンクの分析でも、当社はお客様のニーズに合った製品を取り揃えています。当社の分析装置は、ソフトドリンクの製造工程全体にわたり、市場をリードする分析ソリューションを提供します。常に優れた機能を備えた当社の製品を使用することで、お客様は競合他社の一歩先を行くことができます。

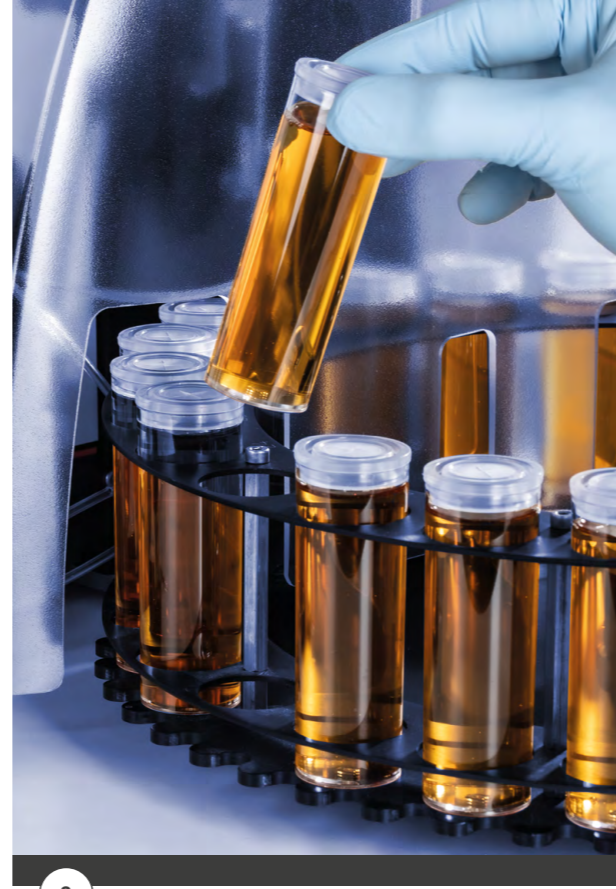




1



2



3



4



5

1

**マーケットリーダーによる
画期的な飲料分析**

- 7つの品質管理パラメータを
わずか5分で同時に測定
- 最大4台の測定器を組み合わせ、
総合的な品質分析を行うことで、
準備と清掃にかかる時間を1日あ
たり2時間削減
- プロセスと製品のリリースを
詳細にモニタリング
- 携帯型デバイスを使用して現地
現場での迅速かつ信頼性の高い
品質管理

動画を見る



2

品質管理の効率を最大限まで高める

- 廃棄品の削減、業務の効率化、一
貫した品質の維持
- 従来の6倍のスピードで測定
- ダイエット製品の基準分析時間を
最大75%短縮
- ブレンディングおよび炭酸化を最
適化し、最終製品の信頼性を向上
- 自動化により、最大24のサンプ
ルの連続充填および洗浄

動画を見る



3

数十年にわたる実績と経験

- この分野で40年以上の経験を
持つパートナー
- 必要なときに、必要な場所で、
実績と経験を活用
- 世界中のあらゆる業界の品質管理
担当者が利用するものと同等の専
門知識の活用が可能

動画を見る



4

市場をリードする密度計の機能

- 30以上のガイド付きワークフロ
ーや気泡の自動検出など、使い
やすさを追求した機能を活用する
ことで、密度測定がこれまで以上
に簡単に
- U字管への熱の影響を自動補正
し、装置が寿命を迎えるまで熱の
影響を最小限に抑制
- ラボ作業用ソフトウェア
AP Connectでデータ管理を効率
化

動画を見る



5

**専門スタッフによるサービス、保証
付き**

- アントンパールの品質が、耐久
性とサービスの面で利点をもた
らします
- 各製品には3年間の保証が付属
- 必要に応じて当社のグローバルサ
ービスネットワークを利用可能
- 現地語によるサポート
- スペアパーツは製品購入後最低
10年間入手可能

動画を見る



常に優れた技術



密度はソフトドリンクの品質評価の標準パラメータとして認知されています。これは、市場をリードする当社の技術によって得られる、高精度のBrix値およびDiet測定的基础となります。

糖転化プロセスの進行の度合いを音速と密度の組み合わせで把握します。手作業での測定はもう不要です。

業界をリードする精度

- 3~6桁の精度 (測定器ごとに異なる) で密度測定
- 周囲の環境 (高度など) による測定値への影響なし
- 常に高い再現性を維持

業界標準への準拠

- 準拠すべきすべての基準に遵守
- 簡単に監査やラボ査察に合格

U-View™で測定セルをリアルタイムで確認可能

- 高解像度スクリーン (1280 x 800 px) に表示されるガラスセルの高品質画像でサンプル充填プロセスを確認可能
- 保存画像でサンプル充填と測定の正常性を確認
- U-View™画像付き、または画像なしで測定結果を印刷、またはデータセットをLIMSシステムへ送信可能

迅速かつ効率的な作業をサポート

- クイックアクセスエリアによって、10.4インチ画面からよく使うメニューダイアログにアクセス可能
- 各ユーザーに異なるレベルを割り当て、予期しない変更を防止
- システムや操作に関する警告、自動サンプルチェンジャーや測定モジュールの現在の状況などを表示

FillingCheck™でサンプルの適切な充填を保証

- 充填品質を自動監視
- リアルタイムのエラー検出。事後確認用の文書を自動作成
- 特許技術Pulsed Excitation Methodで、市場で最も信頼性の高い気泡検出を実現

ソフトドリンク分析向け 製品ポートフォリオ

マーケット
リーダー



DMA 35 : 携帯型密度計

- わずか2 mLのサンプルでシロップ製造時の迅速かつ確実な品質管理
- 職場のガラス製浮秤と比重計を1台に集約
- 市場で最も広い粘度範囲
- 1,000件以上の結果を保存し、プリンタへの出力やPCへのエクスポートが可能
- RFIDインターフェースおよびBluetooth機能経由で迅速なサンプル処理

DMA 501、DMA 1001 : 高度な3桁および4桁の密度計

- 単独で動作可能なソリューションで、生産ラインや保管施設での品質確認を実現
- 比類のないコストパフォーマンス
- 防滴、自己診断、換気関連腐食ゼロ
- 密度から濃度への自動変換（60以上の変換表）



DMA 4501 :
トップ
セラー



DMA 4101、DMA 4501、DMA 5001 : 最速かつ最も正確なモジュール式密度計

- 生産におけるばらつきを追跡・排除し、すべてのバッチでの一貫性を実現
- 4桁の精度での測定結果をわずか20秒で取得（さらに高精度を求める場合は6桁の精度まで可能）
- 40年以上の実績を誇る技術
- 自動充填・測定・洗浄による高スループット
- 多くのアントンパールの計測器に接続し、ご希望に応じてマルチパラメータ測定も可能



DMA 4501 Diet : Diet測定が容易に

- レギュラードリンク、ダイエットドリンク、エナジードリンク、炭酸水の% Diet、°Brix、濃度を測定
- ダイエット製品の基準分析時間を75%短縮
- 最大4台の測定器を組み合わせにより、すべての品質パラメータの一括測定が可能
- ガイド付きDiet調整で品質を簡単に管理

Soft Drink Analyzer M : 密度計と音速計、両方において世界最良を実現

- 正確な糖転化を得るための希釈比の設定が可能
- °Brix、転化前°Brix、転化後°Brix、転化度を一度に測定
- 手動による強制転化は不要
- 数あるアントンパール製測定器の中からマルチパラメータ測定に適したものを選択可能
- わずか5分以内にソフトドリンクの品質を判定



ポータブル品質管理： どこでも、いつでも

Buy online
shop.anton-paar.com

DMA 35 : 製造現場向けポータブル密度計

耐久性に優れたDMA 35密度計。

ご自身の目でご確認ください。

- 保護等級IP54 : 過酷な産業用途や現場での使用も問題ありません
- 測定セルの周囲にゴム製プロテクターを追加
- 製造現場のすべてのガラス製比重計を置き換えが可能で、期待通りの精度を実現
- ユーザーによるメンテナンスが可能な交換式測定セル

現場での品質管理がより簡単に

シロップ製造現場における高速かつ高信頼性の品質管理

- 測定に必要なサンプルはわずか2 mLで、ラボへの送付は不要
- ジェスチャー制御 : 片手で測定
- 手袋をしたままで操作可能
- 文書化および分析用に結果をプリンタに出力またはPCに素早くエクスポート
- RFIDインターフェースとBluetoothで作業を効率化し、現場での作業時間を短縮

DMA 35

| | |
|---------|-------------------------|
| 糖度 (精度) | 0.25 °Brix |
| 密度 (精度) | 0.001 g/cm ³ |



詳細はこちら



www.anton-paar.com/
apb-softdrinks-dma35

ラボ分析への ステップアップ

Buy online
shop.anton-paar.com

DMA 501、DMA 1001 : 小型密度計

密度の取り扱いに革新を提供

当社の小型デジタル密度計は、品質管理方法に変革を提供します。

- 直感的な機能で、納入後すぐに使用できます。
- ソフトドリンク分析の事前定義済み出力量
- ガイド付きユーザーワークフロー
- 状態監視
- カスタマイズ可能な画面レイアウト

トレーサビリティを実現

トレーサビリティを含む結果を提供します。

- FillingCheck™とU-View™は充填の質を監視し、警告を出し、後から検証できるよう完全な画像を保存します
- ネットワークを介したファイル共有またはUSB経由での測定後のデータエクスポート
- ラボ作業用ソフトウェアAP Connectに対応

DMA 501

| | | | |
|---------|-------------------------|----------|--------------------------|
| 糖度 (精度) | 0.25 °Brix | DMA 1001 | 0.025 °Brix |
| 密度 (精度) | 0.001 g/cm ³ | | 0.0001 g/cm ³ |



詳細はこちら



www.anton-paar.com/
apb-softdrinks-cdma

Next-Levelのスピード Next-Levelの精度

DMA 4101、DMA 4501、DMA 5001 : 最速かつ最もインテリジェントなモジュール式密度計

DMA : 常に優れた性能

- 4桁の精度をわずか20秒で
- 特許取得済みのPulsed Excitation Method (パルス励起法) で、業界をリードする精度と再現性を実現
- 10,000回分の測定値を保存
- 超高速計測モードで生産性を向上
- 異なるサンプルの制限を定義することで、品質管理の合否を即座に判定
- 広範囲の業界規格に適合
- 最大6桁の精度

複合解析の威力

- アントンパール社の様々な測定モジュールに接続して、総合的な測定システムの構築が可能
- 1つのサンプルから関連するすべての品質管理パラメータを取得
- 一度に最大7つのパラメータを測定
- 自動サンプルチェンジャーで効率、生産性、安全性を向上

ワークフローを簡素化する機能

- FillingCheck™が数秒以内に超微細気泡を検出
- U-View™が測定セルの画像 (拡大可能) を表示
- Thermo Balance™が温度影響を自動補正
- ガイド付きユーザーワークフロー
- ラボ作業用ソフトウェアAP Connectに対応

Diet値の測定が 簡単に

DMA 4501 Diet : オールインワンソリューションで簡単にDiet値を測定

品質管理を合理化、製品品質を向上

- ソフトドリンクの分析にかかる時間はわずか3~6分 (システム構成によって異なります) で、従来の方法の6倍以上のスピード
- % Dietおよび°Brixを測定
- レギュラー/低カロリー/ダイエット飲料、エナジードリンク、炭酸水などのポートフォリオ全体を分析

高速でのソフトドリンクの品質管理

- ガラスびん、ペットボトル、缶から直接、自動で加圧充填: オペレーターによる影響なし
- 脱気と濾過が不要で、1サンプルあたり最大7分の時間短縮が可能
- 自動CO₂補正と使いやすいソフトウェアガイドによる調整プロセスにより、誰でも簡単に手間のかからないテストと、ダイエット製品の品質管理を利用可能

直感的な操作、完全なカスタマイズが可能

- 内蔵のウィザードが測定と調整をガイド
- 幅広い出力値を事前設定可能
- ラボ作業用ソフトウェアAP Connectに対応
- Davis 5ソフトウェアによるインラインセンサの自動調整 - オペレーターによる操作は不要

| | DMA 4101 | DMA 4501 | DMA 5001 |
|---------|--------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 糖度 (精度) | 0.025 °Brix | 0.015 °Brix | < 0.01 °Brix |
| 密度 (精度) | 0.0001 g/cm ³ | 0.00005 g/cm ³ | 0.000005 g/cm ³ |

| | DMA 4501 Diet |
|-------------------|---------------------------|
| % Diet (再現性、標準偏差) | 0.5% Diet |
| 糖度 (精度) | 0.01 °Brix |
| 密度 (精度) | 0.00001 g/cm ³ |

詳細はこちら



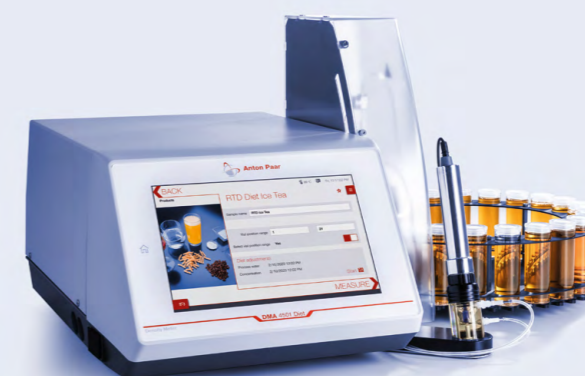
www.anton-paar.com/
apb-softdrinks-dma



詳細はこちら



www.anton-paar.com/
apb-softdrinks-dma4501-diet



シロップ転化の監視

密度計および音速計。両方において世界最高を実現。

甘味料としてシロ糖を使用する製品の場合、Soft Drink Analyzer Mを使用すれば、強制転化を必要とせず、わずか5分でデジタルに糖転化の過程を判定することができます。

密度と音速の測定技術を一台に統合したユニークな装置で、ソフトドリンク、シロップ、異性化糖（HFCS）の糖度測定に最適です。

Soft Drink Analyzer Mは、サンプルチェンジャー（オプションで% Diet測定モジュール）と組み合わせてシロップや脱気サンプルを測定したり、マルチパラメーターシステムに統合して最終パッケージの品質管理に使用することができます。

1台であらゆる状態の糖溶液を処理

- サンプル粘度を自動検出・補正し、高精度の測定結果を提供
- シロップから最終製品まで、すべてのサンプルを1台の装置で分析

正確で再現性に優れた測定結果

- 業界をリードする再現性：
0.000001 g/cm³（密度）、0.1 m/s（音速）
- U-View™などのインテリジェントな装置を持つ機能と組み合わせることで、業界最高の測定結果を提供
- 特許技術Pulsed Excitation Method（パルス励起法）により、生産におけるわずかな偏差も検出
- 製造を最適化し、毎回完璧な製品を実現

あらゆる測定で高い信頼性

- FillingCheck™により、密度セルと音速セルの両方の充填エラーの警告メッセージを生成、記録
- ThermoBalance™温度測定機能が温度負荷によって生じる変動を解消（必要な調整は1つの温度で1回のみ）

Softdrink Analyzer M

| | |
|-------------------|----------------------------|
| 糖度（精度） | < 0.01 °Brix |
| Brix転化前（再現性・標準偏差） | 0.02 °Brix |
| Brix転化後（再現性・標準偏差） | 0.02 °Brix |
| 密度（精度） | 0.000007 g/cm ³ |
| 音速（再現性・標準偏差） | 0.1 m/s |



詳細はこちら



www.anton-paar.com/apb-softdrinks-sda-m

夢のような体験

誰もが皆、測定方法を示し、誤った道に進まないように導いてくれる、インテリジェントな装置設計を夢見ています。優れた装置が、測定時の気泡混入をカメラ画像を介して示し、測定のやり直しを指示してくれます。スマートフォンに並ぶ直感的な操作性。

使いやすい設計

当社のコンパクト密度計や卓上型密度計に搭載されているソフトウェアは、他社が夢見るような機能が搭載されています。直感的で高速な測定を可能にします。革新的なオペレーティングシステムとともに、業界固有のプロファイル、30以上のガイド付きユーザーワークフロー、200以上の変換テーブルにより、最大限の使いやすさとスマートフォンのような操作性を保証します。

スマートな機能

効率的なサンプルスルー、業界プロファイルのカスタマイズ、新しい自動アルゴリズム FillingCheck™ による迅速なサンプル診断、信頼性の高い単回測定などのスマートな機能を提供します。業界固有のユーザーインターフェースが自動でセットアップされるため、すぐに卓越した測定を開始できます。

夢のようなデータ：

AP Connect ラボ作業用ソフトウェア

誰もが皆、転記ミスをなくし、データの品質を保証する、開放的なペーパーレスラボを夢見ています。誰もが皆、指先ひとつで監査に合格するために必要なデータをすぐに入手できるラボを夢見ています。この装置をラボ作業用ソフトウェア AP Connect に機器を接続するだけで、1枚の紙もないラボを実現することができます。AP Connect は機器を繋いで測定情報を伝達し、コンプライアンスを保証します。1万の測定値を単一のデジタル空間に保存し、ユーザー定義のレポートの出力が可能です。このソフトウェアは8か国語に対応しています。



幅広い分野の 様々な用途に 対応

1 シロップ室でのシロップと甘味料の モニタリング

ソフトドリンクの製造中に糖転化が起こるため、密度の変化を分析する必要があります。密度と音速の測定を組み合わせることで、糖転化の程度を測定し、最終的なソフトドリンクの転化後の°Brix（完全転化後）を定量化することができます。

2 ソフトドリンク製造中のシロップの モニタリング

密度と音速を測定することで、糖転化を記録しながら正確なシロップの投与を保証し、製品品質を維持することが可能です。

最終シロップブレンド

3 ソフトドリンク製造の最終段階であるシロップの調合では、水、砂糖、酸、着色料、保存料が絶妙にブレンドされ、希望の甘さレベルを達成するために入念なモニタリングが欠かせません。溶存酸素濃度の制御が、製品の品質保証と、適切な炭酸量による味覚の向上へと繋がります。密度測定は溶解固形物濃度を示し、音速測定は糖転化と製品組成に関する洞察を提供します。

4 ブレンドとカーボネーション

不必要なコストをかけることなく、パッケージ記載内容に忠実な発泡性を実現するためには、CO₂の正確な注入が不可欠です。糖濃度、糖転化プロセスの現在の状態、CO₂、O₂、pHなどの主要パラメータを監視することで、製品の品質、一貫性、賞味期限の安定性に関する洞察を即座に得ることができます。この段階で包括的な品質管理を行うことで、最適な味覚と生産効率が保証されます。

最終品質管理

5 複数パラメーター測定システムは、品質パラメータの追跡可能で信頼性の高い追跡を提供し、生産工場全体で一貫した組成を保証します。密度、音速、屈折率、°Brix、濁度、CO₂、pH、O₂の測定により、製品の品質が保証され、飲料の賞味期限までその味と品質が維持されます。



カスタマイズされた 測定システムを 作成してください

当社の測定システムの中心にあるものは何でしょう？
当社の常に優れた性能を提供する密度計です。

最適な製品を以下からお選びください。

| 主要製品 |
|-----------------------|
| DMA 4501 Diet |
| Soft Drink Analyzer M |
| DMA 4101 |
| DMA 4501 |
| DMA 5001 |

詳細はこちら



[www.anton-paar.com/
apb-softdrinks-analysis](http://www.anton-paar.com/apb-softdrinks-analysis)



| DIET | サンプルチェンジャー | 屈折率 | pH | CO ₂ 、O ₂ | 充填装置 |
|--------------------------------|-------------|-------------|---------|---|----------|
| DietQC ME | Xsample 320 | Abbemat 500 | pH 3101 | CarboQC ME | PFD |
| DietQC™ ME (無色の飲料向けオプション付き) | Xsample 520 | | pH 3201 | CarboQC ME向け オプション O ₂ | PFD Plus |
| | | | | CarboQC ME向け オプション O ₂ Plus | |

別売りオプション

測定治具 モジュールの追加



DIET

1

- ダイエットソフトドリンクの規格内生産を確保
- Diet値分析時間を75%短縮してラボへの負荷を軽減

DietQC MEでダイエットソフトドリンクの濃度を測定バッチ開始時に基準値を設定し、継続的な品質管理により、基準値分析による作業負荷を低減します。

CO₂、O₂

2

- ソフトドリンク中の溶存CO₂を正確に測定
- 他の溶存ガスの影響なし

0.005 volの再現性を実現。密度測定とCO₂測定セルの自動充填エラー検出によりエラーのない製造プロセスを実現。オプションの高分解能光学酸素センサーを追加することで、飲料中のO₂濃度の同時測定が可能。

pH

3

- 飲料分析向けに最適化されたpH値の同時測定
- 溶存CO₂の影響に対してpH値を自動補正

pH値を他の品質パラメータと同時に測定します。pH 3101およびpH 3201測定モジュールでは、加圧分析ソリューションと非加圧分析ソリューションからの選択が可能です。パッケージから直接、または脱気済みサンプルからの測定。

サンプルチェンジャー

4

- 自動化でハンドリングミスを排除しつつ時間を節約
- 1回の測定当たりのトータルコストを削減

さまざまな自動化オプションによるメリット。シロップ、中間製品、最終製品、低・高サンプルスループットに最適。お客様の業態に合わせた自動化ソリューションをご用意します。

屈折率

5

- 屈折率に基づく°Brix値の同時測定
- 分析方法に関する規制要件に準拠

必要となる方法に基づき°Brix値を算出。規制によっては、密度またはRIに基づく°Brix値の報告が求められます。同時分析により両方のケースに備えることができます。

充填装置

6

- ガラス瓶、ペットボトル、缶からの充填
- 加圧充填によって、CO₂やO₂の損失なし

PFD充填システムを使用すると、ボトルや缶から測定装置の測定チャンバーにサンプルを直接移送することができます。PFD、PFD Plusは、CO₂/O₂計および加圧測定システムに最適な充填装置です。

推奨される構成

1つのコンポーネントで同時測定ができるソフトドリンク測定システムを設計

1

シロップまたは非炭酸飲料向け（自動サンプルチェンジャー付き）

| |
|---------------|
| DMA 4501 Diet |
| + pH 3101 |
| + Xsample 520 |

- 最大4つのパラメータを3~5分で一度に測定（従来比6倍のスピード）
- あらゆるソフトドリンクやRTD飲料に対応
- 自動化によって測定プロセスを最適化し、最大24サンプルを連続充填
- 作業による影響を排除し、最も正確な% Diet値の測定を実現

2

完成品のパッケージからの関連パラメーター用

| |
|--|
| DMA 4501 Diet |
| + オプション O ₂ (Plus) 付きCarboQC ME |
| + pH 3201 |
| + PFD (Plus) |

- 最大6つのパラメータをわずか3~6分で一度に測定
- 通常の飲料、ダイエット飲料、エナジードリンク、炭酸水の分析
- ダイエット濃度の基準分析時間を75%短縮
- サンプルの前処理不要、作業による影響ゼロ
- 溶存O₂とpH値を測定するモジュール式拡張機能で、システムをアップグレードして効率を向上

3

ダイエット飲料と完成品パッケージからの糖転化に

| |
|--|
| Soft Drink Analyzer M |
| + DietQC ME |
| + オプション O ₂ (Plus) 付きCarboQC ME |
| + pH 3201 |
| + PFD (Plus) |

- 最大7つのパラメータをわずか3~5分で一度に測定
- 手作業による糖転化が不要に
- 通常のソフトドリンクおよびダイエットソフトドリンクを分析（糖転化を含む）
- 溶存酸素、pH、または濁度用のモジュールを組み合わせて最終飲料分析用のシステムを構築可能

さらに多くの構成が可能



www.anton-paar.com/apb-softdrinks-modulyzer



| | | | |
|---------|------------|--|---|
| 推奨される構成 | ① | ② | ③ |
| | ↓ | ↓ | ↓ |
| パラメータ | °Brix pH | °Brix % Diet CO ₂ O ₂ pH | °Brix % Diet °Brix (転化前) °Brix (転化後) 転化度 CO ₂ O ₂ pH |

| 測定範囲 | | | |
|--------------------|--|---|-----------------|
| 密度 | 0~3 g/cm ³ | | |
| 音速 | - | - | 1,000~2,000 m/s |
| 温度 | 20 °C | | |
| 圧力 | - | 最大10 bar (0 °C~50 °C) 最大5 bar (50 °C以上) | 最大8 bar (絶対圧力) |
| 実測糖度 | 0~80 °Brix | | |
| 転化前/転化後糖度 | - | - | 0~80 °Brix |
| 転化率 | - | - | 0~100% |
| ダイエツト濃度 | 0~200%Dietまたは0~200 mL NaOHまたは0~200 g/L TA または10~10,000 ppm アルカリ度または0~600 mg/100 mL H ₃ PO ₄ | | |
| CO ₂ 濃度 | - | 30 °C: 0~6 vol. (0~12 g/L) 15 °C未満: 0~10 vol. (0~20 g/L) | |
| O ₂ 濃度 | - | 0~4 ppm | |
| pH値 | pH 0~14 | | |

| 再現性、標準偏差 | | | |
|--------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 密度 | 0.000005 g/cm ³ | 0.000005 g/cm ³ | 0.000001 g/cm ³ |
| 音速 | - | - | 0.1 m/s |
| 温度 | 0.01 °C (0.02 °F) | 0.01 °C (0.02 °F) | 0.001 °C (0.002 °F) |
| 実測糖度 | 0.01 °Brix | 0.01 °Brix | 0.01 °Brix |
| 転化前/転化後糖度 | - | - | 0.02 °Brix |
| 転化率 | - | - | 1% |
| ダイエツト濃度 | 0.5% Diet | | |
| CO ₂ 濃度 | - | 0.005 vol. (0.01 g/L) | |
| O ₂ 濃度 | - | 200 ppb未満: 2 ppb | |
| pH値 | pH 3~7: 0.02 | | |

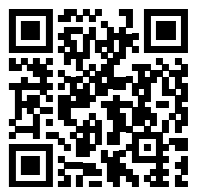
| | | | |
|---------|---|---|---|
| 推奨される構成 | ① | ② | ③ |
| | ↓ | ↓ | ↓ |

| 全般的な情報 | | |
|-----------------|---|-----------------------------|
| 便利機能 | U-View™, FillingCheck™, ThermoBalance™, フルレンジ粘度補正、超高速測定モード | |
| 測定1回あたりの最小サンプル量 | 40 mL | 150 mL |
| サンプルスループット | 10~20サンプル/h (システム構成によって異なります) | |
| 内部記憶容量 | カメラ画像付きの10,000個以上の測定値 | 1,000件の測定値 (オプションのリング式メモリー) |
| 通信インターフェース | USB×5、イーサネット、CAN、RS232 | USB×4、RS-232、CAN、VGA、イーサネット |
| 環境条件 | (EN 61010) 屋内専用 | |
| 周囲温度 | 15~35 °C | |
| 湿度 | 20 °C: 相対湿度90%未満、25 °C: 相対湿度60%未満、30 °C: 相対湿度45%未満 (結露なきこと) | |

商標 PEM (017985525)、U-View (006834791)、FillingCheck (006834725)、Thermobalance (006835094)

信頼性 法令遵守 適格性評価

詳しくはこちら



www.anton-paar.com/
service

十分なトレーニングを受けた認定技術者が、お客様の装置を安定稼働させるお手伝いをいたします。



最大限の稼働時間



保証プログラム



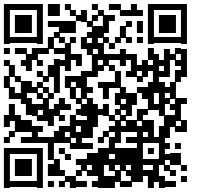
迅速な応答時間



グローバルサービスネットワーク

完成した ソフトドリンクの分析

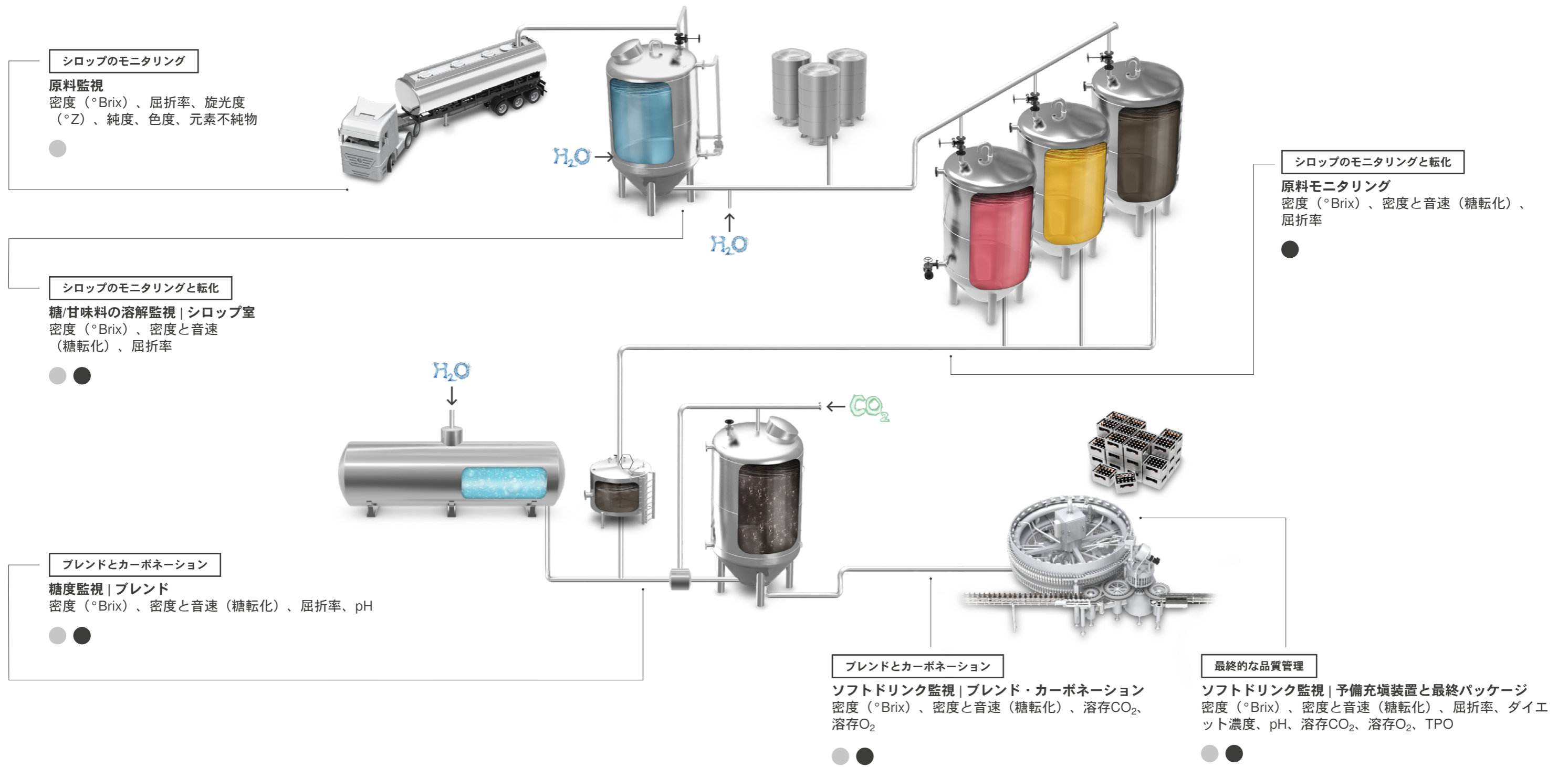
詳細はこちら



www.anton-paar.com/
apb-softdrinks-process

アントンパールは、ソフトドリンク分析における世界初のフルレンジサプライヤーです。25種類のラボ機器とプロセス機器をご用意しており、お客様は工場のどこからでも15以上のパラメータを追跡することができます。ソフトドリンクの品質管理は、かつてないほど簡単になりました。Davis 5ソフトウェアを介して接続されたプロセスセンサは、ボタンを押すだけで、ラボの測定値を参照しながら校正・調整を実施します。

- ラボ測定（携帯型計器も含む）
- プロセス測定



ビジネスを成長へ

ソフトドリンク分析ソリューションは、お客様のニーズとともに成長する設計になっています。データ管理の統合、分析ソリューションのアップスケール、生産現場でのインライン分析の実装など、あらゆるニーズに対応します。

インライン測定

インラインセンサーCobrixは、ソフトドリンクの生産中に°Brix、% Diet、及びCO₂の連続測定を行います。Davis 5ソフトウェアで接続すると、ラボの測定値を参照しながら、自動的に校正・調整が実施されます。

ペーパーレス化

ラボのデータを一元化し、すべての測定値を1か所のデジタルスペースに保存します。ラボ作業用ソフトウェアAP Connectを使用すれば、どのネットワークコンピュータからでも必要なときにデータにアクセスできます。また、データフローを合理化することで、分析にかかる時間を短縮し、完全なトレーサビリティを確保できます。

最大限の効率を実現

Flex-Blendシリーズは、ブレンド、カーボネーション、ドージングのモジュール式インラインソリューションで、自律型のスキッドマウント型プロセスモジュールで構成されています。これらのモジュールは、お客様のご要望に応じて、どのような種類の生産ラインにも組み込むことができます。もちろん、そのモジュール構造により、コンパクト設計と省スペースを実現していることはいまでもありません。





Anton Paar

株式会社アントンパール・ジャパン
〒131-0034 東京都墨田区堤通1-19-9
リバーサイド隅田1階
Tel: 03-4563-2500 | Fax: 03-6661-8328

〒562-0035 大阪府箕面市船場東3-4-17
箕面千里ビル8階
Tel: 050-4560-2100 | Fax: 03-6661-8328

info.jp@anton-paar.com