

極上のビールのための ソリューション

ビール分析の概要



ビール分析の マーケットリーダー

アントンパールは50年以上にわたり、飲料業界向け分析ソリューションのマーケットリーダーとして、測定の精度とスピードを向上させる様々な技術革新を行ってきました。

アントンパールは、進化する飲料業界のトレンドやアプリケーションを常に一步先取りし、お客様にも一步先を行くソリューションを提供しています。モルトの香り高いペールエールや爽やかなラガーの分析にかかわらず、時間を節約し、簡単に分析し、プレミアムな製品をお届けするお手伝いをします。





1



2



3



4



5

1

飲料業界のトレンドの一步先を行く

- 飲料業界向け分析ソリューションを提供する市場リーダーのノウハウを活用
- 測定の精度と速度を向上
- 蒸留法に比べて最大10倍の速さでアルコールを分析
- 廃棄を最小化、運用を効率化、一貫した製品品質を維持、継続的な改善を推進

動画を見る



2

効率の最大化、効果的な品質管理

- 1回の設定で50以上の品質パラメータを8分以内に測定
- 非加圧システムで最大24サンプルの連続充填と洗浄を自動化
- ハンドヘルドソリューション、測定システム、自動QCラボ、インラインセンサーで高品質な製品をお届けします

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との共同作業を実感
- 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的に補正し、装置の全寿命期間にわたって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

専門家によるサービス、保証付き

- アントンパール社の品質が、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が利用できます
- 現地語によるサポート
- スペアパーツは購入後最低10年間入手可能

動画を見る



常時優れた テクノロジー



当社の密度計のコアは？

手作りのガラス製U字管。特許技術であるPulsed Excitation Method(パルス励起方)を採用し、選択的アルコール測定のためのAlcolyzerシリーズに最適にマッチします。

ビール分析の理想的なパートナーです。

市場をリードする精度

- 精度要件に必要な装置を選択
- 0.01% v/vの再現性(アルコール含有量)を備えた堅牢なNIRテクノロジーの利点
- 卓越したアルコール再現性を何度でも実現

お客様の要求は 当社のソリューションが実現します

- 携帯型デバイスから複数パラメータ測定システムまで、幅広いポートフォリオをご利用いただけます
- 麦汁から最終製品まで、必要な分析を実施
- 軽いピルスナーから濃いスタウトまで、さまざまなビールの測定

U-View™で測定セルを リアルタイムに確認

- 高解像度スクリーンに映し出されるガラスセルの高画質画像で、サンプル充填プロセスを確認(1280 × 800 px)
- 保存画像でサンプル充填と測定の正常性の確認が可能
- 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のLIMSシステムへの送信が可能

迅速かつ簡単に作業をサポート

- 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ることで、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™でサンプル充填の 正常性を確認

- 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

ビール分析のための 製品ポートフォリオ

市場の
牽引役



DMA 35 : ポータブル密度計

- -10 Platoから+85 Platoまで、迅速で信頼性の高い発酵モニタリングが可能
- 100 °Cまでの温度でサンプルを充填可能 (熱い麦汁)
- わずか2 mlのサンプル量で迅速な結果を得ることができます
- 最大30の測定メソッドと最大250のサンプルIDを保存可能

Alex 500 : アルコール及びエキス含有量測定器

- 最大40の発酵プロセスを同時監視
- 特許を取得した濃度とNIRテクノロジーをこれ1台の装置に
- 直接、リアルタイムで結果を取得
- 半自動サンプリングと標準化されたサンプル処理の標準操作手順にお任せください



Alcolyzer M Beer : ビール分析システム

- 選択的アルコール分析の実施
- 3分以内に結果を得ることができます
- 装置の校正が簡単で、ビールの品種に依存しない調整が可能



TPO 5000 : 容器内総酸素量 (TPO)計

- 缶、瓶、ペットボトルから直接容器全体の酸素を測定
- 4分以内に結果を取得
- セルフクリーニングと最小限のメンテナンスを実現

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001 : 最速かつ最も正確な密度計

- ビールを分析し、20秒で4桁の精度で結果を得る (最大6桁の濃度精度まで可能)
- 生産におけるばらつきを追跡して排除し、すべてのバッチで一貫性を実現
- 自動充填、測定、洗浄オプションでスループットを向上
- 40年以上の実績を誇る技術

DMA 4501
トップセラー



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 : 品質管理および発酵モニタリング用ポータブル密度計

DMA 35は耐久性に優れています。
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保護を追加
- 職場のすべてのガラス製比重計に置き換えが可能。期待通りの精度をお届けします
- ご自身でのメンテナンスが可能な交換式測定セル

現場での測定がより簡単に

- 現場およびフィールドでの全プロセスステップにおいて、迅速で信頼性の高いQCが可能
- 測定に必要なサンプルはわずか2 mL、ラボへの移送は不要
- 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プリンタまたはPCに結果を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
- 発酵モニターモードで毎日の測定値を追跡

DMA 35

密度範囲	0~3 g/cm ³
密度の精度	0.001 g/cm ³

詳細はこちら



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



ラボ内分析の エントリーチケット

Alex500 : 醸造所全体のアルコールとエキスの分析に最適

発酵を視覚的にモニタリング

- 発酵プロセスを確実に監視・管理
- サンプルIDによってタンクに割り当てられた密度曲線を表示する発酵モニターモードで毎日の測定値を追跡し、逸脱を迅速に修正
- 1台の装置で最大40の発酵プロセスをコントロール

簡単な校正と調整

- Alex 500で結果の正確性をチェック
- 結果が外れている場合、水による調整を実施
- 脱イオン水によるゼロ調整後、終日測定

Alex 500

密度範囲	0.95~1.20 g/cm ³
密度の再現性	0.0005 g/cm ³
アルコール度数(ビール)	0.5~15% v/v
アルコールの再現性(標準偏差)	0.1% v/v

詳細はこちら



www.anton-paar.com/apb-beer-alex500



すべてのビールに 1つのソリューション

Alcolyzer Beer M : ビールのアルコール度数を調べる

1つのソリューションで幅広い種類のビールに対応

- ノンアルコールから濃厚なIPAビールまで、さまざまなビールの測定
- 大小の醸造所で理想のビールを造る

どんな醸造家にも使いやすいシステム

- 使いやすいタッチスクリーンで簡単操作
- 製品個別の校正に終止符を打つ
- コンパクト設計で醸造所のスペースを節約

柔軟な生産、最大限の管理

- ブレンドとボトル詰めされた製品の正確な管理
- 味覚の特徴の一貫性を確保、混合の正確な調整、瓶詰めされた蒸留酒の品質を保証

	Alcolyzer
アルコールの測定範囲	0% v/v ~ 12% v/v
アルコールの再現性(標準偏差)	0.01% v/v

詳細はこちら



www.anton-paar.com/apb-beer-alcolyzer-m



優れたアクセス コントロール

TPO 5000 : 市場最速のTPO測定装置

優れたユーザーエクスペリエンスと迅速な測定のための自動ハンドリング

- 測定後の自動セルフクリーニング
- セルフセンタリング機能により、飲料容器の位置決めが可能
- ほぼすべての種類のボトルおよび缶に対応
- 4分間測定

高度で信頼できるテクノロジー

- 光化学的酸素測定方式の採用により、最小限のメンテナンスを実現
- 消耗品の定期的な交換が不要
- 二酸化炭素濃度を迅速に測定するために設計された二酸化炭素測定器、CarboQCに適合
過酷な環境にも対応：ステンレススチール製ハウジング、防滴、手袋対応

	TPO 5000
溶存酸素の範囲	0~2 ppm
気相酸素	0~45 hPa
TPO再現性(標準偏差)	±8ppbまたは±6%のいずれか高い方

詳細はこちら



www.anton-paar.com/apb-beer-tpo5000



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ベンチトップ型密度計

常に優れた性能：

革新的なユーザー体験 分別蒸留の

正確な密度測定は、アルコール測定で国際的に認知された基準法です。単独で動作する測定器として、または様々な測定モジュールに拡張してお使いいただけます。

刺激的な技術

- 4桁の密度精度をわずか20秒で
- 特許取得済みのPulsed Excitation Methodで、市場をリードする精度、繰り返し精度、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桁の密度測定
- % v/vへの自動変換

複数パラメーター解析が必要ですか？問題ありません

- デバイスをアントンパール製各種測定モジュールに接続することで、品質管理パラメータ(比重、エキス、カロリー)監視する測定システムを構築できます。
- 50以上の主要パラメータを同時に測定
- 自動サンプルチェンジャーまたは全自動品質管理ラボにより、効率、生産性、安全性を向上

測定結果を最大限に活用するための機能

- 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

	DMA 4101	DMA 4501	DMA 5001
密度範囲	0~3 g/cm ³	0~3 g/cm ³	0~3 g/cm ³
密度の繰り返し精度、標準偏差	0.00001 g/cm ³	0.000005 g/cm ³	0.000001 g/cm ³
アルコール範囲(分別蒸留)	0~100% v/v	0~100% v/v	0~100% v/v
アルコール精度(分別蒸留)	0.05% v/v	0.025% v/v	0.01% v/v未満



詳細はこちら



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

幅広い、 様々な用途に 対応

1 麦汁/果汁の分析

当社の測定システムは、外観エキス濃度、pH、密度を正確に測定します。一貫性を高め、時間、エネルギー、水、コストを節約しながら、煮沸時間を短縮することでマッシュアップ効率を最適化します。成分から最大限の可能性を引き出すことで、変革的な結果をもたらし、常に競合他社の一歩先を行くことができます。

発酵制御および醪(もろみ)分析

2 密度、アルコール、pH測定で発酵を最適化することで、一貫した高品質の製品、タイムリーな処置、正確なエンドポイントの決定、時間とリソースの削減を実現。リアルタイムで調整し、生産量を最大化します。

ろ過

3 濁度、エキス、アルコール、pHのモニタリングをビールろ過工程に組み込むことで、精製、酵母除去、安定性、製品の早期チェックを最適化します。これらを組み合わせることで、ビールの品質と安定性を高めると同時に、腐敗のリスクを減らすことができます。

4 保管

貯蔵とブレンド工程を検証することで正しい比率を確保し、望ましいプロファイルを維持できます。関連するすべてのパラメーターを監視して、目標とする結果を得られるよう製品を調整します。QCテストを実施し、ボトル詰めするビールに自信を持ちましょう。

ボトル入りまたは缶入り

5 容器内飲料分析装置は、製品の賞味期限を保証することで、費用のかかるリコールの回避に役立ちます。半自動および全自動オプションにより、サンプル前処理やオペレーターのエラーを排除します。そうすることで、製造工程が向上し、ビール業界における評判が高められます。



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プット、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式 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。



詳細はこちら



www.anton-paar.com/apv-overview-usability

優れた測定システムを 統合

別売りオプション

Xsample 520

Xsample 320

サンプルチェンジャー

当社の測定システムのコアは何か？
当社は常に優れた密度計を提供します。

以下から選択いただけます：

主要装置

DMA 4101

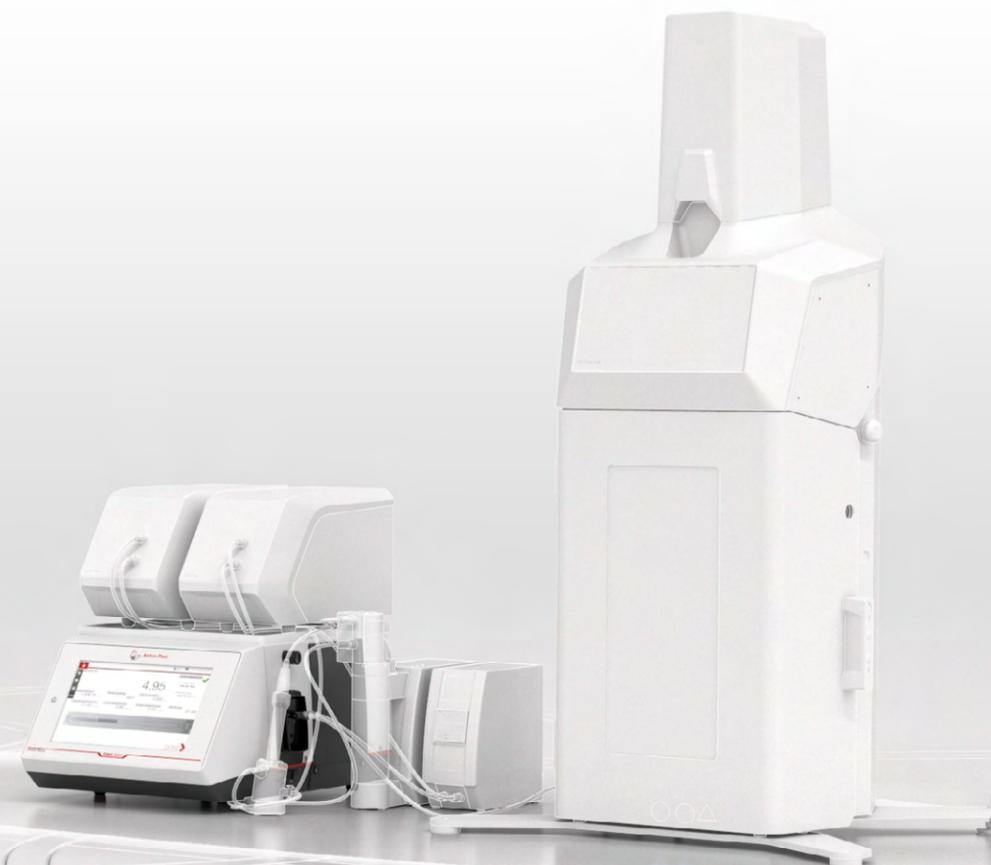
DMA 4501

DMA 5001

詳細はこちら



[www.anton-paar.com/
apb-beer-modulyzer](http://www.anton-paar.com/apb-beer-modulyzer)



pH

pH 1101

pH 1201

pH 3101

pH 3201

濁度

Haze 3001

アルコール度数

Alcolyzer 1001 Beer

Alcolyzer 3001

Alcolyzer 3001 Beer

二酸化炭素、酸素

CarboQC 1001

CarboQC ME

CarboQC ME / 1001用オプション
酸素 plus

充填装置

PFD

PFD Plus

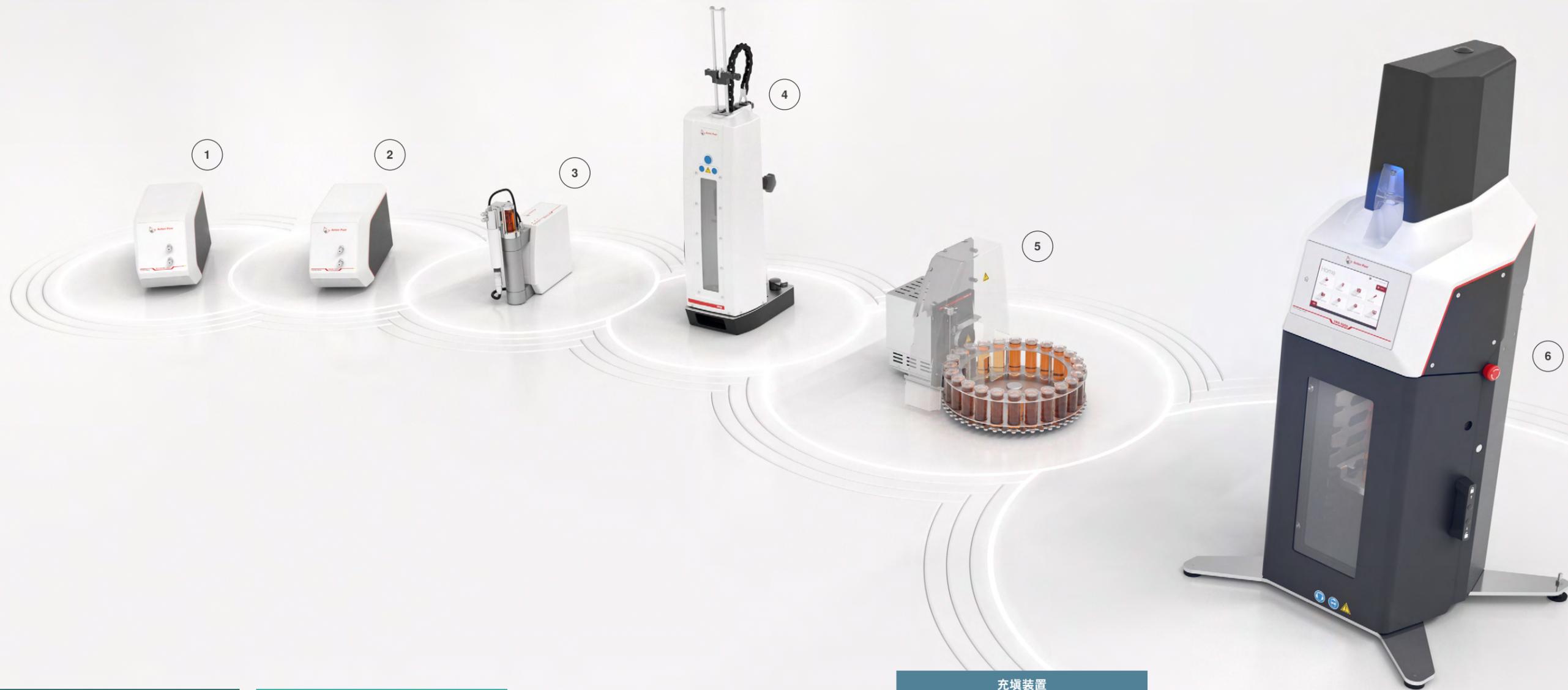
サンプルコンディショナー

容器内総酸素量

TPO 5000

別売りオプション

モジュールによる拡張



アルコール度数、色

1

- わずか2分以内でアルコールを選択的に測定
- 水およびエタノール水溶液を使用した製品に依存しない調整作業

当社のモジュール型構成はAlcolyzer(色度オプションを含む)と密度計およびその他のモジュールを組み合わせたものです。ビール、ワイン、蒸留酒に特化した、またはオールインワンコンビネーションなどのさまざまなバリエーションからお選びいただけます。

濁度

2

- あらゆる粒径の不純物を検出
- EBC、MEBAK、OIVなどのさまざまな業界標準に準拠

Haze3001は、3つの角度(透過0°、散乱光25°、90°)で測定する公認比法を用いて、粒子径による濁度値への影響を排除しています。これにより、不純物を検出するだけでなく、見た目を保護し、冷却装置と組み合わせることで寒冷混濁を防ぐことも可能です。

二酸化炭素、酸素

3

- 二酸化炭素を55秒、二酸化炭素と酸素を90秒で検出
- 他の溶存ガスの影響なし

0.005 volの再現性を実現。密度測定と二酸化炭素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、飲料中の酸素濃度の同時測定が可能。

充填装置

4

- ガラス瓶、ペットボトル、缶からの充填
- 加圧充填による二酸化炭素や酸素の損失なし

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。密閉された圧力駆動充填の結果、サンプルは二酸化炭素を失うことなく移送されます。サンプルコンディショナーにより、15 °C以下での測定が可能になり、測定時間が短縮されます。

サンプルチェンジャー

5

- 自動化で処理ミスを排除しながら時間を節約
- 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を利用いただけます。1回の測定から、1日に大量のサンプルを処理するハイスループットソリューションまで、お客様のビジネスに適した自動化ソリューションをご用意しています。

容器内総酸素量

6

- 容器総酸素量の選択的測定
- 単一容器で完全な分析が可能

測定システムでは、TPO 5000が穿孔と充填のプロセスを自動化します。酸素測定に加え、ヘッドスペース容積に関する情報の提供と、すすぎの簡素化、特別な徹底洗浄を可能にします。

おすすめの構成： 通常分析

ビールの計量システムを、部品ごとに設計します。
試料中に二酸化炭素が存在する場合は脱気が必要です。

1

クラフトビール醸造所および少量生産の品質管理

DMA 4101
+ Alcolyzer 1001 Beer
+ pH 1101
+ Xsample 320

- クラフトビールに特化したAlcolyzer分析システム
- 主要なパラメーターを社内で測定
- あらゆる種類のビールに対応、製品別の校正不要
- アルコールの選択的測定、(基準)蒸留法に準拠
- EBC、ASBC、MEBAK、BCOJが推奨する先進技術

2

大規模および工業用ビール醸造所の品質管理

DMA 4501
+ Alcolyzer 3001 Beer
+ pH 3101
+ Xsample 520

- ブレンディングプロセスの検証
- 製品を調整し、目的の生産量を実現
- 製品仕様の確認
- ボトリングに向けて製品の合格判定を実施

3

完璧な発酵と保存のためのモジュール式ソリューション

DMA 5001
+ Alcolyzer 3001 Beer(オプションカラーあり)
+ Haze 3001
+ pH 3101
+ Xsample 520

- 麦汁から完成品のビールまで、生産工程全体をモニタリング
- アルコールを選択的に直接測定
- あらゆる種類のビール、シードル、ハードセルツァー、コンブチャに対応
- 4つの測定モジュール、30以上の業界固有パラメーター
- 内蔵SOPによる全自動チェック/校正

さらに多くの構成が可能です



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



おすすめの構成： 脱気不要で、加圧下にて測定

サンプルの脱気処理は必要ありません。

4

クラフトビール醸造所の容器管理

DMA 4101
+ Alcolyzer 1001
+ pH 1201
+ CarboQC 1001
+ PFD

- クラフトビールの品質検証
- 独自のAlcolyzer技術による選択的なアルコール測定
- あらゆる種類のビールに対応、製品別の校正不要
- 選択的二酸化炭素分析

5

大手醸造所の容器管理

DMA 4501
+ サンプルコンディショナー
+ Alcolyzer 3001 Beer(オプションカラーあり)
+ Haze 3001
+ pH 3201
+ オプション 酸素 Plus付き CarboQC ME
+ PFD Plus

- わずか3分の測定で製品仕様を維持
- 法的要件を満たす
- 揮発によるアルコールの損失をなくす
- サンプルの前処理やオペレーターによる影響を排除

6

単一容器による最も包括的な分析

DMA 5001
+ サンプルコンディショナー
+ Alcolyzer 3001 Beer(オプションカラーあり)
+ Haze 3001
+ pH 3201
+ CarboQC ME
+ TPO 5000

- フィラーのパフォーマンスを保護
- 1つの容器で50以上の品質パラメータを測定
- ボタンを押すだけですべてのデータを単一のデータセットで取得
- 完全に自動化された洗浄とリークテスト

さらに多くの構成が可能です



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





測定範囲			
アルコール	0% v/v ~ 12% v/v		
密度	0~3 g/cm ³		
オリジナルエキス	0~30 °Plato		
色度	-	0~120 EBC (0~60.96 ASBC)	
pH 値	pH 0~pH 14		
濁度	-	-	0 EBC~100 EBC (0 ASBC~6900 ASBC)

繰り返し精度、標準偏差			
アルコール	0.05% v/v	0.01% v/v	
密度	0.00001 g/cm ³	0.000005 g/cm ³	0.000001 g/cm ³
オリジナルエキス	0.1 °Plato	0.03 °Plato	
リアルエキス	0.025% w/w	0.015% w/w	<0.01% w/w
色度	-	0.1 EBC (0.05 ASBC)	
pH 値	0.02(pH 3~7)		
濁度	-	-	測定値の0.3%+ホルマジン標準懸濁液 による 0.02 EBC / 1.4 ASBC

追加情報	
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	35 mL
1サンプルあたりの標準測定時間	4分(充填を含む)
サンプルスループット	1時間あたり15~20サンプル
寸法(奥行×幅×高さ)	482 mm × 390 mm × 446 mm (19.0 in × 15.4 in × 17.6 in) 482 mm × 730 mm × 446 mm (19.0 in × 28.9 in × 17.6 in)
電源	AC 100~240 V、50/60 Hz、変動±10%、190 VA
周囲温度	15 °C ~ 32 °C (59 °F ~ 89.6 °F)
湿度	結露なきこと 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



対応規格		
Mebak	第2.9.6.3章(B-590.10.181) 第 2.12.2 章(B-420.01.272)	第2.9.6.3章(B-590.10.181) 第 2.12.2 章(B-420.01.272) 第2.14.1.2章(B-420.01.271)
TTB	-	租税目的でのアルコール検査での密度測定
英国	T 4928-2008	
EBC	8.2.2章、9.2.6章、9.43.2章	8.2.2 章、9.2.6 章、9.43.2 章、 8.5 章、8.6 章
BCOJ	8.3.6 アルコール含有Alcolyzer 8.4.3 Alcolyzerによるリアルエキスの測定 ビールの分析方法	
ASBC	ビール4G: 近赤外線とオリジナルエキス含有量(2004)	
AOAC	-	メソッド956.02 (430 nm)

商標 充填チェック(006834725)、U-ビュー(006834791)、サーモバランス(006835094)

信頼性 法令遵守 適格性評価

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。

詳しくはこちら



www.anton-paar.com/
service



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

ビール分析の完成形

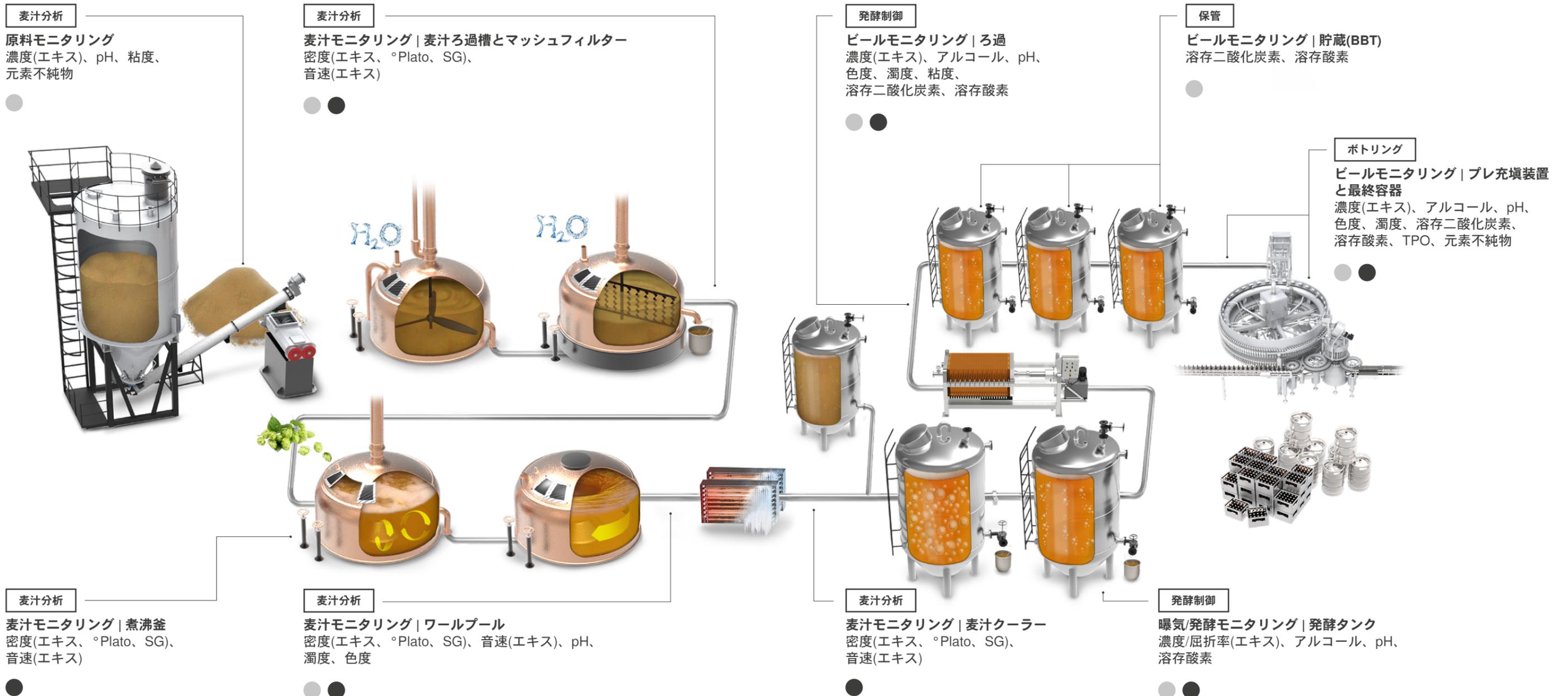
詳細はこちら



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

当社は、ビール分析装置をフルレンジで提供する世界初のサプライヤーです。25種類のラボ機器とプロセス機器があり、工場のどこからでも15以上のパラメータをトレースすることができます。ビール品質の合理化は、かつてないほど簡単になりました。

- 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

ビール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

密度、音速、二酸化炭素含有量、酸素含有量、屈折率、色度のインラインセンサーは、生産ラインから直接結果が報告されます。

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。

効率の最大化

当社のソリューションは、高精度化、ハイエンド濁度測定、完全自動化など、段階的に分析能力をアップグレードする自由を提供します。



ALAB 5000

Flex-Blendシリーズ

ビールモニターシリーズ



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: 03-4563-2501

〒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: 050-4560-2101

info.jp@anton-paar.com