

■測定対象/前処理機器/測定成分・指標

GTN-Matcha										
測定対象	前処理	測定成分/精度(相関係数)								指標
		水分	全窒素	アミノ酸	テアニン	繊維	カテキン	カフェイン	クロロフィル	
碾茶	UDY粉碎	0.98	0.98	0.96	0.9	0.92	0.87	0.93	0.92	
粉碎茶 粉末茶	無									粒度

粒度指標… 19以下、20~49、50~99、100~149以降50刻み表示です。

粒度 μm相当を指標として、範囲表示します。(予定)

※測定精度を示す相関係数は、特定の条件の下での測定精度であり、条件等によってはこの精度が発揮できない場合があります。

■仕様

型式	GTN-Matcha
測定方式	近赤外線拡散反射測定方式
測定対象	碾茶(成分)、粉碎茶・粉末茶(粒度指標) ※個別対応にて、他の製茶法の測定も可能です。(オプション)
測定時間	サンプルドローを閉じてから約15秒
前処理	成分(指定粉碎機による粉碎)、指数(無)
寸法	幅400mm × 高さ354mm × 奥行362mm
質量	約14.6kg(本体のみ)
電源	AC100V(50/60Hz)
消費電力	100W
測定環境	周囲温度 10℃~35℃ 相対湿度 25%~80% 直射日光が当たらないこと
保存温度	0℃~50℃
付属品	ローディングトレイ、ブラシ、掃除用ブラシ、ドライバー、予備ヒューズ、アースコード、 専用プリンタ、プリンタ接続ケーブル、プリンタ用紙、サンプルボトル12本 試料セル
オプション	集塵機(電気掃除機)

※下記の場合、正しく測定されない場合がありますのでご注意ください。

①添加物が混入されている場合。②着色等が施されている場合。

※機械の改良に伴い予告なく仕様及び概観を変更する場合がありますのでご了承ください。

カワサキ機工株式会社

インターネットアドレス <http://www.kawasaki-kiko.co.jp>

◎営業本部 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 TEL(0537)27-1712(代)
 茶機・サービス 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 TEL(0537)27-1711(代)
 摘採・サービス 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 TEL(0537)27-1765(代)
 業務課 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 TEL(0537)27-1152(代)
 販売一課 〒436-0005 静岡県掛川市伊達方滑川810-1 TEL(0537)27-1712(代)
 関西営業所 〒519-0165 三重県亀山市野村4-3-5 TEL(05958)2-0639(代)
 九州支店 〒899-2704 鹿児島県鹿児島市春山町2004-3 TEL(099)246-7200(代)
 宮崎営業所 〒844-0005 宮崎県児湯郡高鍋町持田3367-18 TEL(0983)22-2465(代)
 大隅営業所 〒899-8102 鹿児島県曾於市大隅町岩川7391-3 TEL(0994)82-1072(代)
 南薩営業所 〒891-0705 鹿児島県南九州市頰娃町上別府4850-1 TEL(0993)39-1046(代)
 福岡営業所 〒834-0016 福岡県八女市豊福77-1 TEL(0943)22-5151(代)

取扱店



PRODUCTS CATALOGUE

茶成分分析計 GTN-Matcha

限定発売

碾茶(抹茶) の成分分析計

主要成分を瞬時に測定

品質評価に最適!!



製造元

静岡製機株式会社

販売・保守

カワサキ機工株式会社

茶成分分析計 GTN-Matcha

スピーディーに!
セーフティーに!!
シンプルに!!!

碾茶(抹茶)の成分分析が可能です



碾茶(抹茶)の成分分析が 誰でも簡単に可能



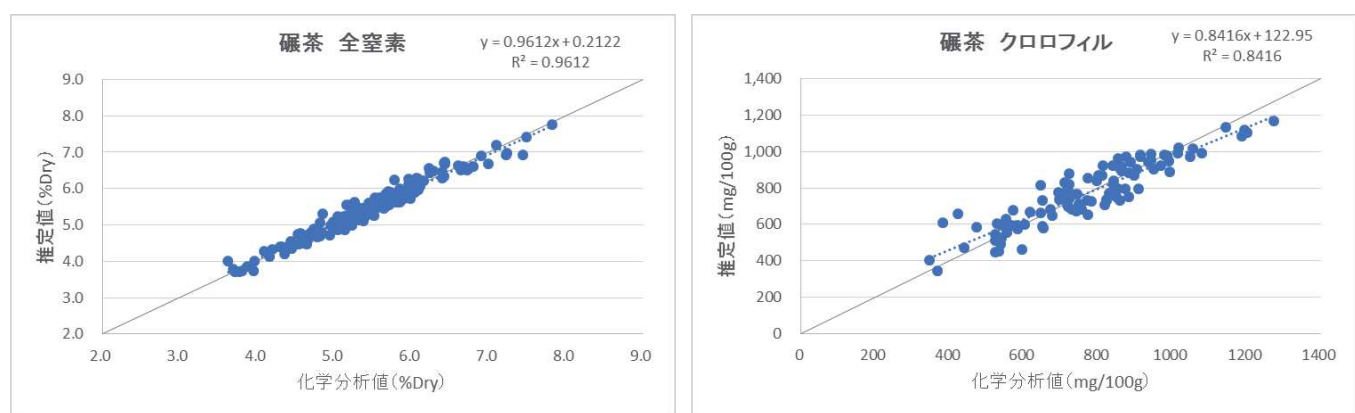
開発のねらい

日本国内外で食品加工用の抹茶需要が急拡大し、全国的にも碾茶の生産が広まってきています。その背景から今後は、流通量の増加、用途の広がりとともに、加工用抹茶・碾茶の特性や成分の測定に基づく品質管理の重要性が増すと考え、生産や流通の現場で活用できる迅速・簡便な抹茶、碾茶の客観的評価法として、近赤外法の技術を応用した碾茶(抹茶)用の茶成分分析計の開発に着手しました。

特長

- ①抹茶原料の碾茶成分による品質評価が可能です
(抹茶の品質評価に影響があるとされているクロロフィル・全窒素・遊離アミノ酸・テアニン等を、誰でも簡単に短時間で測定可能です)。
- ②各種の粉碎茶・粉末茶の粒度を大きさの指標として、誰でも簡単に短時間で測定表示可能です。

信頼の測定精度



碾茶(抹茶)用成分分析計は、静岡県農林技術研究所茶業研究センター様、静岡製機株式会社様、カワサキ機工株式会社との共同研究によるものです。

茶の品質評価の比較

	官能検査	化学分析	茶成分分析計
迅速性	◎	×	◎
安全性	△	×	◎
簡便性	△(※)	×	◎
客観性	△	◎	◎
再現性	△	◎	◎

粒度の大きさを指数として表示

- 各種の粉碎茶・粉末茶をダイレクトに測定する場合は、粒度の指標測定ができます。
 - 粒度指標の表示は、19以下、20~49、50~99、100~149以降50刻みで粒子径 μm 相当値を指標として、範囲表示します。(予定)
- (粒子径表示ではありませんので、ご注意願います。)

※特別な設備や器具を必要としないが熟練を要する。

測定の方法

●碾茶の場合

粉碎

指定粉碎機

パッキング

ローディングトレイを使いセルに測定茶をセットします

測定

本体にセットしサンプルドローワーを閉じます

表示・印字

自動的に表示・印字します

●粉碎茶・粉末茶の場合(粒度指標測定)

パッキング

ローディングトレイを使いセルに測定茶をセットします

測定

本体にセットしサンプルドローワーを閉じます

表示・印字

自動的に表示・印字します

