開放実験室機器一覧

1. 天秤



0.01g~4200gまで測定できる天秤 と、0.1mg~220gまで測定できる精 密天秤があります。

4. 定温乾燥機



260℃まで加熱できます。土壌の乾 燥等に使用します。

7. 米粒食味計



近赤外線により水分、アミロース、タ ンパク質、脂肪酸度の4項目を測定 し食味を数値化します。玄米と白米 どちらでも測定できます。サンプル 量は約300cc必要です。

10. 屈折計



屈折式の糖度計です。

13. オートカウンター



米や大豆等の粒数を高速で計数す る装置です。千粒重の測定等に用 います。

2. PHメータ-



PH値は酸性、アルカリ性を示す重要な 指標です。水や土壌等のPHを測定でき

5. 顕微鏡



実体顕微鏡と光学顕微鏡があります。

8. フルーツセレクター



近赤外線により果実をつぶすことなく、 糖度と酸度が測定できます。リンゴ、トマ トは糖度と酸度が測定できます。モモ、 ブドウ、カキ、ナシ、メロン、イチゴ、小玉 スイカは糖度のみ測定できます。

11. 果実硬度計



果実の硬度を測定します。

3. 導電率メー



導電率(EC)は溶液中の総イオン量を示す 指針です。水や土壌等のECを測定できま

6. 色彩色差計



色を数値で表す計測機器です。小麦粉の 粉色の測定などに使用します。

9. 糖度計



デジタル式の糖度計です。

12. スターラー



容器内の液体を撹拌し均一にする為に使 う機器です。