



## 乳業向け殺菌機ホールディング管検定用 Lumenite 社 殺菌保持時間測定器

殺菌機の保持時間測定器MTC-4000は、USA国 Lumenite Control Technology 社の製品で、乳業及び飲料の殺菌機でお使いいただける保持管の保持時間を実測定できる計器です。

この測定器は、USA国における3A規格で牛乳の殺菌機の条件：161°Fで15秒と規定していることにより、その保持時間の実測の為に開発された測定計器です。

日本国内では、3A規格で規定されたような規準はありませんが、殺菌機の殺菌温度とその保持時間は、製品の微生物学的な担保を保証しているばかりか、商品の“味”や“風味”に大きな影響を与えていることが知られています。

何台もの殺菌機で製品を製造なさっている貴社は、各殺菌機の個性と知っている“味”や“風味”の違いを、致し方ない点、是正出来ない点と思われるかもしれませんが、しかしながら、保持時間の実測による殺菌機の違いを評価・認識することは、過加熱など商品価値を下げる条件を是正できる可能性があります。

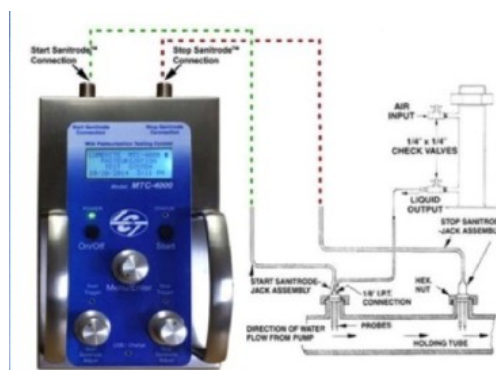
無論、新たに導入した殺菌機が、貴社の殺菌条件を満たしているかを確認する際には、このMTC-4000がお役に立ちます。

使用方法は、測定する保持管の入口ノズル及び出口ノズルに、付属のプロブアダプターをクランプ止めして下さい。入口側プロブアダプターに塩水インジェクターからのチューブと、測定器からのケーブルを接続し、出口側プロブアダプターにも測定器からのケーブルを接続して下さい。

測定器の電源を入れて、スタートボタンを押し、塩水インジェクターに圧縮空気を入れて塩水を入口側プロブから入れると、測定器が時間をカウントし始め、出口側プロブに塩水が到達するとカウントを停止します。同様に9回の測定を繰り返して行います。

データの処理は付帯のPCプログラムに吸い上げて、平均値や偏差などが表示・記録されます。

測定器MTC-4000及び付帯機器は、ご購入いただくか、当社よりレンタルされてご使用いただけます。また必要であれば、当社の技術員が現場に派遣して、測定後に報告書を提出することも出来ます。是非、ご相談下さい。



### お問合せ：

BS アドバンス株式会社

江東区青海2-7-4、the SOHOビル、915号

TEL：03-5579-6291 Fax：03-5579-6292

e-mail：sales@bs-advansys.jp