

液体食品の金属検出装置

豊橋技科大と 機器会社開発 県支援で製品化へ



豊橋技術科学大とアドバンスフードテックが開発した金属検出装置＝県庁で

液状の食品に混入した金属を検出する新装置を、豊橋技術科学大（豊橋市）と金属検出器製造会社「アドバンスフードテック」（同）が開発し十八日、県庁で公開した。産官学の研究プロジェクト「知の拠点あいち」の一環で県が支援しており、本年度内に製品化される見通し。異物の検出

が難しいとされるジュースやマヨネーズなど粘り気のある液体でも、異物を見極めることができるという。新装置は、磁石など

の間に液体の流れる配管を置き、磁界の変化で金属の混入が確認できる。アドバンスフードテックによると、これまでが開発された装置は、液体に含まれる気泡や塩分の影響で誤検知することが多かったが、磁界の変化を増幅させることで金属を高い確度で見つけることができる。

検出可能な異物は磁性を帯びる金属全般で、鉄球の場合は直径〇・三ミリ以上。金属を検出すると、警報音が鳴り、コンピューターが日時を記録する。食品会社は従来、金属の混入をろ過や磁石への

附着で確認しているため、需要が見込めるといふ。

プロジェクトに携わる豊橋技科大大学院の田中三郎教授は「近年、食の安全は社会的に関心が高く、反響も大きいのでは」と話

す。知の拠点あいちは、「低環境負荷型次世代ナノ・マイクロ加工」「食の安心・安全」「超早期診断」の三つ

を技術開発の研究プロジェクトにしており、業が参加している。県内の大学や衛生研究（小柳悠志）