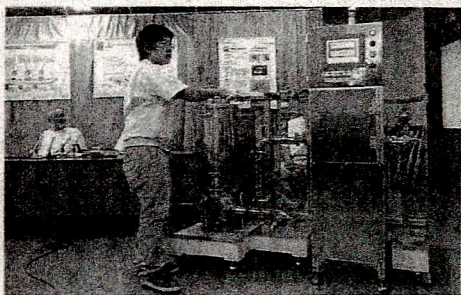


# 液状食品中の金属異物検知

## 県など 誤作動少ない装置開発



県などが開発した金属検出装置

県と豊橋技術科学大学などは18日、ジュースやマヨネーズなどの液体状の食品に混入した金属異物の検査をする際、誤作動の少ない装置を開発したと発表した。

従来の異物検査は、セン

サー部分に一定の交流磁界を発生させ、その乱れを検出する金属探知機の原理を用いていたが、液体状の食品では気泡や水分、塩分などの影響で、磁界が乱れ、誤検知しやすかった。

今回の装置は、センサー

部分で検出した磁界を電気信号に変換して増幅させ、その波形をモニター表示させて見ること、金属と水分、塩分の区別ができるようになり、誤作動が少なくてできるという。

県は今後、テストを繰り返し、今年度中の販売を目指すという。