



アプリケーションノート 5. 冷凍食品の検査

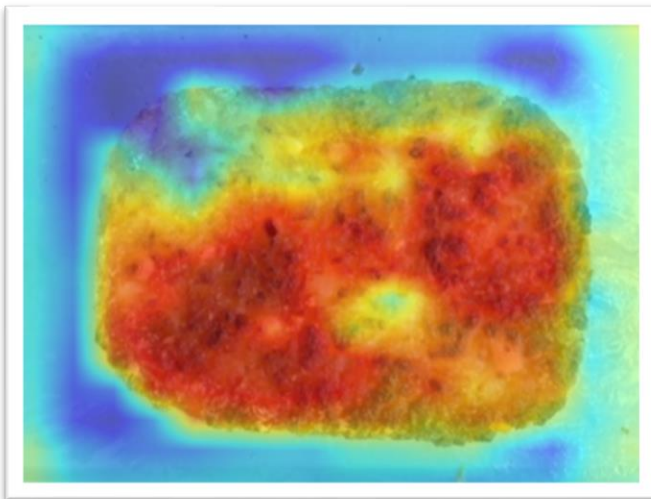
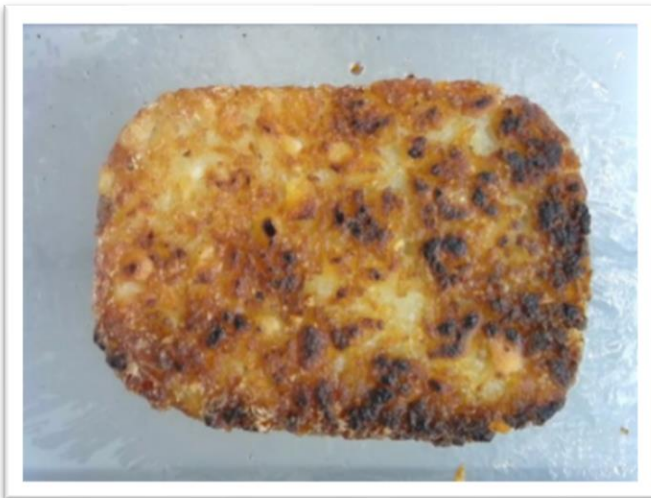
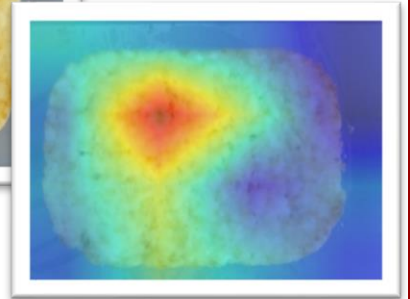
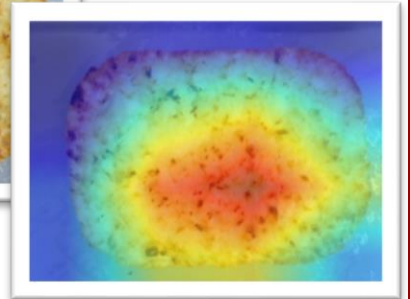
食品検査における問題点

人による検査の課題

食品における目視検査は、食品の大きさや形状、加熱後の色合いなどを熟練者の目で良品または不良品を判定しており、品質基準検査の難しさが存在しています。そのため、検査システムの自動化が難しく、現場での課題となっています。

能力の不足

少子高齢化により労働力不足が深刻化し、人員確保が困難になっています。加えて、検査担当者の熟練度や能力に差があり技術の継承が難しい状況にあります。



NAITの利点

高い検査精度

NAITは、実際の人間による検査と同等の水準で判定し、検査を行うため、ヒューマンエラーが発生しません。また、データを蓄積し学習をしていくことで、さらに精度を上げて検知することができます。

生産効率・品質の向上

NAITによって検査が自動化されることにより、ワークの流れを止めることなく高速での検査が可能となり高品質を保ちながら生産効率を高めることができます。

ADSTEC

販売代理店
株式会社 エーディーエステック
〒273-0025 千葉県船橋市印内町568-1-1
Tel 047-495-9070 Fax 047-495-8809
<http://www.ads-tec.co.jp> e-mail:sales@ads-tec.co.jp