

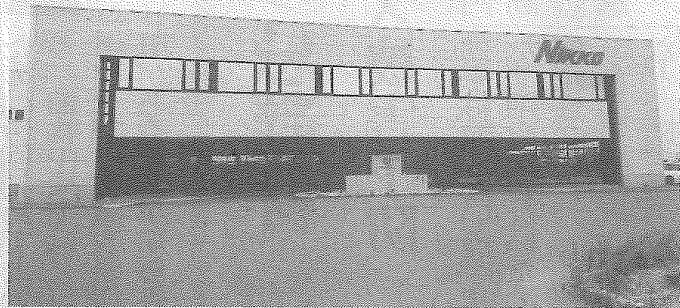
当会会員の（株）ニッコー（釧路市）が、  
平成29年8月29日(火)付の、日刊工業新聞に紹介されました。

## 食品混入の異物除去装置

# 金属・非金属とも対応

## ニッコー19年度めど実用化

【札幌】ニッコー（北海道釧路市、佐藤厚社長、0154・52・7101）は、食品に混入した金属・非金属の異物を検出し、除去する装置の開発に乗り出す。食品加工における異物混入は魚の小骨や髪の毛など非金属が多く、効率的に検出し、除去することが食品工場の衛生管理上でも課題となっている。2019年度をめどに実用化させたい考えだ。



従来の装置は、金属は検出できても、非金属の異物は検出するのが難しい場合があった。X線の検査装置でも金属や陶器などは検出できるが、軟骨などが検出できなかったという。

新たに開発する装置は、マイクロ波帯域の電磁波を応用した計測技術を生かす。異物が

ニッコーの本社

金属でも、非金属でも検出できるとみている。佐藤一雄専務は「ラボベースでは、サケフレークに混入しているピンボーン（小骨）や髪の毛の検出ができた」と話す。

まず釧路市内のサケフレーク製造会社と連携し、ピンボーンや髪の毛を検出する装置の開発に取り組むほか、非金属の検出に関して何がどのくらいの精度で検出できるかの実証実験を進める。

検査装置と合わせ、ニッコーが手がけてきた食品加工機械のノウハウなどを生かし、検出した異物など

をパラレルリンクロボットを活用して除去する装置も開発する。将来的には、人工知能（AI）も含めた技術の高度化も見据える。この取り組みは、17年度の戦略的基盤技術高度化支援事業（サポイン事業）に採択されている。