

製品・技術 PR レポート

1. 企業概要

会社名	株式会社ニッコー			代表者名	佐藤 厚		
				窓口担当	佐藤 厚		
事業内容	各種加工機械の企画・開発・製造・販売			URL	http://www.k-nikko.com/		
主要製品	食品加工機械、水産加工機械、食肉加工機械、農産加工機械						
住所	〒084-0924 北海道釧路市鶴野 110 番地 1						
電話/FAX 番号	0154-52-7101/0154-53-0878			E-mail	info@k-nikko.com		
資本金(百万円)	30	設立年月日	昭和 52 年 12 月	売上(百万円)	1,362	従業員数	92

2. PR事項

『魚・肉の形状計測/食品鮮度保持の次世代新システムが登場!』

＜インライン型全周三次元計測装置＞

- 合計8台(2台で1セット)のカメラがワークを撮影
- 当社独自のプログラムで対象物を立体化・画像化
- 柔らかいワークでも安定した全周計測可能
- 精度の高い計測情報を取得することができる
- 立体化したデータを全方向から見る事ができる
- インライン型のため、既存のシステムに組み込み可能



＜魚介類鮮度保持システム「海氷・KAIHYO」＞



- 塩水を含んだシルクのような滑らかな手触りの氷
- シルクアイスを連続で供給できる
- 塩分があるため魚にやさしい
- 低温で保存できるため、鮮度を長く保てる
- 冷却速度が非常に早く、マイナス温度を長く保つ
- データトラッキングシステム採用

＜野菜鮮度保持システム「ベジタブルアイスインJECTIONシステム」＞

- 雪氷状の氷が野菜全体を包み込む
- 野菜にダメージを与えるエチレングスの発生を抑制
- 氷結点温度にならないため、野菜が凍結しない
- 低温、高湿度のため菌数を抑制。乾燥も防げる
- 長距離輸送にも耐えられ出荷調整が可能
- 美味しい旬の野菜を消費者に提供できる



3. 特記事項（期待される応用分野等）

- 平成 23 年北海道新技術・新製品開発大賞企業・ものづくり部門大賞受賞