

シャッター開閉一元管理

小松電機 新型制御盤を開発

小松電機産業（松江市乃木福富町、小松昭夫社長）は、複数のシャッターの開閉状況をコンピュータで一元管理し、インターネットで状態を監視するネットワークシステムを開発した。開閉時間、頻度、開口高のほか、シャッターの内と外にセンサーを付け、温度変化もすべて記録できる。情報を分析し過去のデータと比較すれば、シャッターの使用を必要最小限に抑えることが可能。食品の品質管理や省エネなどの向上が見込める。

同システムは同社の上幅十七センチ、厚さ九センチ。現行型に比べて幅、厚さともややコンパクトになった。制御盤の情報は同社のサーバーにも蓄積され、外部からパソコンで情報確認が可能。一台の通信ボードで最大三十一台のシャッターが管理できる。またNTTドコモのDopa網を利用し「iモード」でも監視可能。時

間と場所を問わず状況がつかずに把握できる。異状発生時には警報メールで書にある二酸化炭素削減の具体的な数値目標が

エネルギーのロスが目で見えるため、京都議定書にある二酸化炭素削減の具体的な数値目標が

国内初「氷温地ビール」いかが

境港 夢みなとビールが販売

地ビール製造、販売の長は七月一日から、氷夢みなとビール（境港市）温技術を用いて製造した地ビール「氷温熟成 Brava Kantaripo」を発売する。原料から製造工程に至るまで、氷温技術を導入した地ビールは国内初。

ビールは原料の麦芽を氷温処理した後、麦汁段階と、貯酒の段階でそれぞれ氷温処理を施し、熟成効果を引き出した。

設定でき、衛生管理の HACCP（危害分析重要管理点制度）の要となる記録とモニタリングも可能になった。

「氷感」普及へ 27日に試食会

大田のベンチャー企業 食品を熟成させ、うま味を引き出す新技術「氷感」の普及を進めているベンチャー企業のフィールテクノロジィ（大田市久手町波根西、三谷明彦社長）は、二十七日午後六時から同市大田町の大田商工会議所で、氷感食

品試食会を開催する。参加無料。

「氷感」は食材を凍結する直前の温度帯で、時間をかけて熟成させることにより、うま味を封じ込める技術。同社は専用の氷感熟成庫を開発し、地元業者らと新たな加工食品を共同研究している。試食会は氷感処理した酒、しょうゆ、めん類、パンなどを一堂に集めた初のイベント。三谷社長が「氷感プロジェクトについて」と題した講演も行う。問い合わせ、申し込みは同社（電話0854-850-6225）。

熟成により、甘味系と酸味系の遊離アミノ酸の比率が高まり、苦味系の遊離アミノ酸の比率が低下したのが特徴。アミノ酸の一種、プロリンの含有量も増し、プロリン特有の甘味とクセのない苦味となっている。泡立ちもクリーミーに仕上がっている。アルコール度数



氷温技術を用いて製造した地ビール「氷温熟成 Brava Kantaripo」

開閉状況を記録し通信機能も備えた新しいシートシャッター制御盤

