

インタビュー記事のご案内

水・液体を「はかる」技術を手掛ける株式会社堀場アドバンステクノ様のホームページにて、弊社の取り組みが紹介されました。

「カット野菜の洗浄工程で塩素濃度を『はかる』
—食の安全・安心に残留塩素濃度モニターUP-400CLが貢献—」

という内容で、弊社が運営する茨城工場社員インタビューと工場内部の写真も掲載されています。詳細については、下記のURLからご確認いただけますので、ぜひご覧ください。

URL : <https://www.horiba.com/jpn/company/about-horiba/horiba-talk/residual-chlorine-concentration/>

株式会社堀場アドバンステクノの製品を導入し、茨城工場における衛生管理のデジタル化を進めています。

これまで、野菜の洗浄・殺菌工程では、試験紙を使った目視での測定が行われていましたが、手作業による誤差や心理的な負担が課題でした。

そこで、UP-400CLを使用して塩素濃度をリアルタイムで数値化するシステムを導入し、測定結果を正確に記録。

これにより、作業者の負担軽減と、より確実な品質管理が実現しました。

また、デジタル化が進むことで、工程全体のトレーサビリティが向上し、食品ロスの削減にも貢献しています。

今後はさらに多角的なデータ管理やAIによる判定システムを目指し、業界全体の向上に寄与できるような取り組みを継続しています。

