

Fruits Selector

Fruits Selector



Kubota **ECO FIRST**

【販売元】 **株式会社クボタ計装**
大阪府八尾市神武町2番35号
〒581-8686

【製造元】 **株式会社クボタ**
本社 大阪市浪速区敷津東1丁目2番47号
〒556-8601



取扱説明書をよく読んで正しく安全に使いましょう。
農業機械はじゅうぶんに点検整備するように心がけましょう。 コード No. **7-50-2-0022-02199** SP.K0.21.1作成0

製品の詳しいご相談は下記までご連絡ください。

Fruits Selector

果物のおいしさを「見える化」。

大切に育てた青果物を傷つけることなく、糖度（酸度・内部障害度）を
カンタンに計測できる、クボタ青果物品質評価装置「フルーツセレクター」。

これまでの高い測定精度はそのままに、

使いやすさをきわめ、洗練されたデザインに一新。

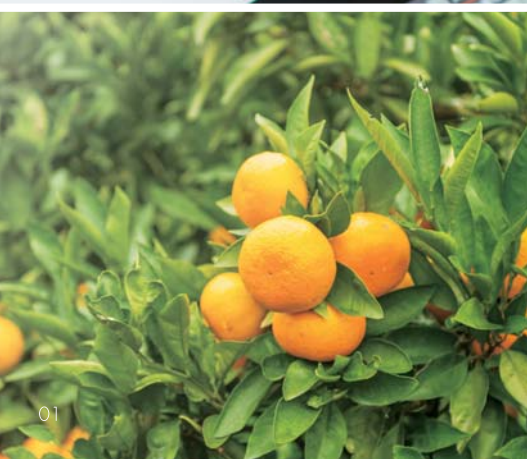
安定した品質を確保し、おいしさの付加価値を創出。

産地のブランド化や販路の広がりをお手伝いします。

スペシャル MOVIE



※屋外や照明の強い環境でのご使用は必要に応じて、本体内蔵の外光除去機能を「ON」にしてご使用ください。



青果物を傷つけずに糖度（酸度・内部障害度）を カンタン計測。

カンタンに使えるユーザーフレンドリー設計
「5.7インチの大型カラー液晶タッチパネル」



カラータッチパネルで見やすく、操作しやすい画面構成です。

- アワーメータ搭載…ランプの稼働時間を計測。メンテナンス時期の把握が可能。
- 生産者コード…9桁までの任意の数字で設定可能。共同組合など複数の生産者様で利用していただけます。

※リコピン含有量の測定は、農研機構で本機を利用し実施された研究成果を活用したものです。品目追加などはお問い合わせください。

DESKTOP
K-SS900LC

省スペース化を実現。
重量も測定し、選別先を
画面・音声でお知らせ。
だれでもカンタンに
選別作業が可能。

作業効率アップ

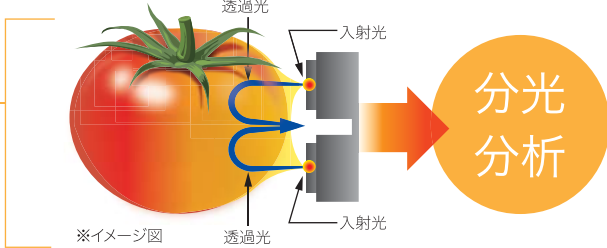
測定時間が従来機の最大で2/3※に短縮。

※K-SS300LCとの比較。但し
品目、設定、使用条件によって異なります。



高精度・耐久性のあるコンパクトな光学系
「近赤外分光分析技術の活用」

青果物に近赤外光を照射。青果物を通った近赤外光の波長（透過光）を計測し、糖度（酸度・内部障害度）を計測。
大切な青果物を傷つけることなくロスがありません。また、誰でもカンタンに計測できます。



この技術はクボタのKSAS対応コンバインに搭載されている
食味センサや穀物乾燥機の水分計にも応用されています。

（高精度な測定を実現する、クボタオリジナルソフト＜検量線＞）

- 温度変化や経時劣化に影響されない安定した測定を実現するため、自動補正機構を開発。
- 全国から複数年にわたり産地や品種の異なる青果物の試料（サンプル）を入手し、開発しました。（※同じ青果物でも産地や年次の違いで、測定値に誤差が生じるため）農業の現場を知る農機メーカー、クボタだからこそできた独自のソフト（検量線）です。

MOBILE
K-BA800

軽量・コンパクト化で
持ち運びが容易。
生育状況や収穫期の判断に。
測定値を音声でお知らせ。

駆動時間がアップ

従来機※と比べ**バッテリー**
(オプション別売り)駆動
時間が1時間延長※。

※K-BA100R。駆動時間は品目、
設定、使用条件によって
異なります。



Active Scene



栽培管理	品質を予測し栽培を管理、 トレーサビリティ対策にも
収穫適期判断	収穫適期の見極め判断に利用
栽培技術向上	正確に現状を把握した 栽培指導による産地づくり



ブランド出荷	品質・重量選別による 等級別出荷
内部品質（内部障害度）の 測定	不良品除去による 顧客満足度の向上



仕入評価	品質の確保、品質に応じた 価格設定に活用
品質保証	糖度の「見える化」で 消費者の信頼を獲得



Voice1 | 生産者

新高梨「まるはり」ブランドを支えてもらっています。

果実を傷つけずに糖度を正確に測定できること、また、外観では見分けられない程の内部障害(みつ障害)も数値化されることが導入の決め手です。選別精度が向上したことで、商品の信用につながって、『まるはり梨＝甘い、美味しい』と付加価値がつくように。価格が上がり、徐々に売り上げが増加していきました。組合の大半の農家がフルーツセレクトーを導入しており、新高梨「まるはり」ブランドを、フルーツセレクトーに支えてもらっています。

針木梨組合 岡崎 正一様



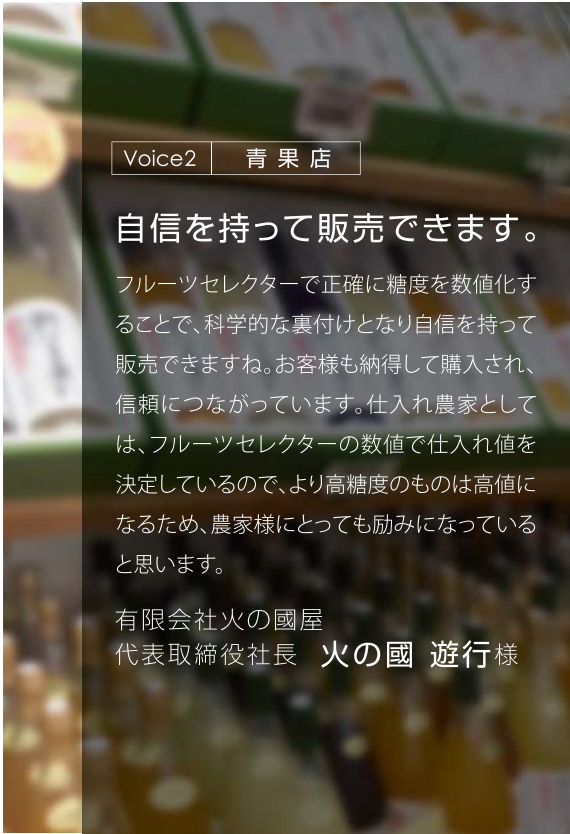
モニターユーザー

Voice3 | 生産者

販売するうえで、アピールポイントが増えます。

差別化を図るため、糖度にこだわってトマトを栽培しています。糖度を明確に表示することで、消費者に「美味しさ」を客観的に伝えることができます。糖度のほかにリコピンの含有量も測定できるので、販売のうえでアピールするポイントが増えます。新しいフルーツセレクトーは、カラータッチパネルで文字が見やすく、必要な情報がすぐに分かります。操作も直観的にでき、デスクトップ型は選別先を音声で知らせてくれるので、従業員だれでも簡単に選別できるのがいいですね。

株式会社クボタ eファームやぶ 川濱 大靖様



Voice2 | 青果店

自信を持って販売できます。

フルーツセレクトーで正確に糖度を数値化することで、科学的な裏付けとなり自信を持って販売できますね。お客様も納得して購入され、信頼につながっています。仕入れ農家としては、フルーツセレクトーの数値で仕入れ値を決定しているので、より高糖度のものは高値になるため、農家様にとっても励みになっていると思います。

有限会社火の國屋
代表取締役社長 火の國 遊行様

■メンテナンスについて

- シーズン前のメンテナンスをご推奨します。ランプ光源の寿命は約2,000時間です。メンテナンスをご依頼いただきますと、①ランプの交換による光学系の再調整 ②内部や測定部の清掃 ③更新されているソフトのバージョンアップをいたします。(メンテナンス時期はお客様の使用状況により異なります。)
- メンテナンスはご購入されたお店、またはクボタ計装までお問い合わせください。

■主要諸元

クボタ青果物品質評価装置 フルーツセレクトー®		
品名	K-SS900LC(デスクトップ) K-BA800(モバイル)	
型式	高さ164×幅302×奥行396	高さ213×幅273×奥行127
寸法(mm)	7.3	4.9
重量(kg)	糖度(酸度・内部障害度)	
測定項目	近赤外分光分析(インタラクタンス方式)	
測定方法	内部品質	デジタルロードセル(最大5kgまで測定)★1
	重量(kg)	—
測定時間(秒)	2秒～(品目や体設定により測定時間が異なる)	2秒(品目や体設定により測定時間が異なる)
推奨使用環境	周囲温度5～35℃ 相対湿度25～80%(結露なきこと)	
電源(V)	AC85～264	AC85～264 ACアダプタ、バッテリー駆動化(オプション) ※ベルトクリップタイプのバッテリー
インターフェース	USB(PC接続)※開発中	
オプション	研究機関向けソフト・生産者向けソフト	
	—	バッテリー、遮光カバー、本体ケース

測定可能品目 (測定品目数により価格が 異なります)	糖度、酸度	ミカン、デコポン、リンゴ
	糖度、内部障害度	メロン(水浸果)、ナシ(ミツ障害)
	糖度	モモ、ブドウ、カキ、イチゴ、小玉スイカ、ビワ・マンゴ、キウイ、ミニトマト
	糖度、酸度、リコピン(要問合せ)★2	トマト

※ 主要諸元・形態は改良のため、予告なく変更する場合があります。 ※ 生育時間、使用環境による測定が不可能な場合があります。 ※ 「フルーツセレクトー®」は、株式会社クボタの登録商標です。

★1 無検定品のため取引・証明用には使用できません。但しメンテナンス時には、重量調整も行いますので安心してお使いください。

★2 リコピンの測定は本機を活用した農研機構の研究開発によるものです。本機で測定されるリコピンの値はリコピン含有量の目安です。