

# 特長を知る — 屈折計のノウハウ —

## 1 防水性



「丸洗い可能」というアナログ計測器では異例とも言える設計コンセプト。測定後はバシャバシャと水を掛けて洗う。



## α・H

### 衛生設計

手持屈折計 世界初!

## 2 衛生面強化



「凹凸の無い」平滑なグリップを採用。精悍なカーボン調の意匠も、見た目の清潔感と遊び心の両立に貢献している。

## 3 見やすい目盛



視野全体の明るさに加え、境界線のくっきり度合いは、アタゴが辿り着いた光学技術の根幹を表している。言い換えれば、中国のコピー製品では実現不可能な領域であり、文字通り、その差は「一目瞭然」である。

## 4 自動温度補正 (ATC)



環境に応じ、自動的に測定値の補正が行われる機能を見直し、徹底改良。世の中に無い機構 (特許出願中) に辿り着いた。その道のりは測定値の正確さに繋がる。

## α・T・H

## 5 水・塵・落下に強い



防水・防塵・落下の全ての試験をクリア。消耗品や交換パーツを不要とし、ランニングコストは極めて少なく抑えられる。

## 6 基準合わせ



αとHにおいてネジ駆動部を防水構造に改良。全ての器種で基準合わせが可能となった。

## 7 自動吸引機能 (ASD)



蓋板を開けずにサンプルがサンプルステージから自動的にプリズムに吸い込まれていく自動吸引機能。

## 8 修理・アフターセールスサポート



国産ゆえの綿密なネットワークの構築と専用の窓口を開設。万一の「修理」必要時の丁寧な対応は勿論、測定方法のちょっとしたコツやサンプリングのヒントなどソフト面でのサポートにも心強い。

## 9 アタゴ社の社会的信頼



70年の社歴は社会的な信頼を着実に構築。その根は深く、そして広く、154カ国以上への輸出さえも実現している。いち早くISOの認証資格を取得し、PDCAを基軸とした一貫した製造・販売体制はアタゴというブランドの伸展に余念がない。

# 簡単測定3ステップ



### 1 サンプルをたらし

サンプルをプリズム面に1~2滴たらししてください。



### 2 蓋板を閉じる

蓋板を閉じて明るい方向を向き、接眼鏡を覗いてください。



### 3 目盛を読む

ブルーの境界線が目盛を横切る位置を読み取ってください。(この場合は16.4%)

## 活用例 — 糖度、濃度、Brix、屈折率の測定 —

### ▶ 食品



**常に一定した味に!**  
たれ/調味料/醤油/ソース  
豆乳/ジャム/はちみつ/餡  
シロップ/油脂など

### ▶ 飲料



**品質安定に活躍!**  
果実飲料/清涼飲料  
炭酸飲料

### ▶ 外食



**煮込み時の  
終点チェックに!**  
ラーメンスープ/めんつゆ  
ソース/丼物のたれなど

### ▶ 農業



**収穫時期の見極めに!**  
果実/野菜/葉汁  
茎汁/根汁

### ▶ 塩分



**漬け込み液や海水の  
濃度チェックに!**  
食塩水/海水/漬物仕込み液

### ▶ 機械工作



**切削油の濃度管理に!**  
水溶性切削油/焼入油  
圧延油/伸線油など

### ▶ 化学品・薬品



**各種溶液の屈折率確認に!**  
洗浄液/不凍液/ブライン液  
融雪剤/化粧品/医薬品  
化学薬品/その他の水溶性液体

### ▶ 臨床



**尿比重、  
血清蛋白の検査に!**  
尿/血清  
※臨床用専用目盛もあります。

## オプション



**微量サンプル用蓋板**  
金属モデル用  
部品番号: RE-2311-58M  
樹脂モデル用  
部品番号: RE-2391-50M



**果汁・液汁採取用  
絞り器**  
部品番号: RE-29401



**ショ糖液**  
部品番号: RE-110010 ショ糖液10%  
RE-110020 ショ糖液20%  
RE-110030 ショ糖液30%  
RE-110040 ショ糖液40%  
RE-110050 ショ糖液50%  
RE-110060 ショ糖液60%

## 豆知識

### 屈折とは

コップに水を入れて、箸をその中に挿入してみると箸の先は曲って見えます。これは、水に入り込む光の影響でおきた「**光の屈折**」という現象です。次にコップの中に濃い砂糖水を入れて同じことを行います。箸の先は水のときよりもさらに曲って見えます。光の屈折には、濃度の濃いほうがより曲って見えるという性質があります。



### 糖度とは

例えば果汁100gの中に糖分が何g含まれているかを表わします。百分率ですので単位は%です。百分率ですので単位は%です。果物の甘さ(糖度)では「\* \*度」と表すこともあります。

### 濃度とは

例えばスープ100gの中に可溶性固形分が何g含まれているかを表わします。百分率ですので単位は%です。(可溶性固形分とは…ラーメンスープ等は糖分の他に塩分、酸、エキスなどが溶け込んでいます。これらを合算したものの総称です。)

### Brixとは

糖度計の測定表示の目盛名です。果汁、ジャムのようにほとんど糖分のみが溶けこんでいるサンプルでは、Brix=糖度になります。スープやたれのように色々な成分が溶けこんでいるサンプルでは、Brix=濃度になります。

アタゴの屈折計は環境に配慮しつつ、また設計から製造まで全て日本で行なっています。



本社/東京都板橋区本町32-10 (〒173-0001)  
TEL: 03-3964-6131 FAX: 03-3964-6137  
http://www.atago.net/ eigyo@atago.net

関西支店/兵庫県神戸市中央区港島中町4-1-1 ポートアイランドビル3階 (〒650-0046)  
TEL: 078-954-7651 FAX: 078-302-8856  
深谷工場/埼玉県深谷市小前田501 (〒369-1246) 修理サービス部(修理窓口)  
TEL: 048-581-8063 FAX: 048-581-7792



アタゴ製品はHACCP, GMPおよびGLPシステムに適合できます。

※本器の外観及び仕様は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。



V.04 11095000PP

MASTER  
樹脂モデル登場

機能・操作・デザイン  
すべてを追及した究極の手持屈折計

Hand-held Refractometer

防水 IP65  
Q-H Series

ATC  
Q-T-H Series

自動吸入 ASD

2-3  
ステップ

任意登録番号: 000379326-0001, 000379326-0002 (EU)  
ZL 2005 3 0116403.4.5(中国), D111526号(台湾)  
1255763, 1255764, 1255765, 1255766, 1255767 (日本)  
その他世界諸国に意匠及び特許を登録しています。

### Trade Markについて

2005年、創業以来、65年間、光学の研究に特化しつつ、屈折計を開発・製造・販売いたして参りました。みなさまのご愛顧やサポートを頂き、手持屈折計は「マスター (標準)」というネーミングにふさわしく、その完成度を極めて参りました。メッセージの意味は、モノづくり大国「日本」から、日本企業らしい「光」という漢字を先頭に配置し、光学製品のアイデンティティを保持しつつ、みなさまのビジネスのベストパートナーであり続けたい、輝く未来であり続けたいという願いが込められております。



