

食品工場や飲食店の自動化に関する展示会「フード

テックWeek東京」が20日から約1ヶ月の3日間、千葉市美浜区の幕張メッセで開催される。人手不足や労働環境の改善といった課題解決に向け、自動化・省人化、デジタル革新（DX）を化を実現する最新技術が紹介される。主催はRX Japan。開場時間は10時~17時。入場料は無料（事前登録制）。

フードテックWeek東京は「フードテックジャパン東京」「食品衛生イノベーション展東京」の2展示会と特別企画の「食の資源循環フェア」で構成される。フードテックジャパンでは食品工場などにおける人手不足問題や労働環境の改善といった課題に向け、ロボットやIoT（モノのインターネット）、AI（人工知能）やDXソリューションなど先端技術が披露される。

食品衛生イノベーション展では食品衛生と衛生対策課題を解決する、AI・外観検査、監視カメラ、入退館管理、食品衛生管理基準「HACCP」対策などが紹介される。

モニタリング

食品の安全性が重視される中、製造・加工から輸送・保管に至るあらゆる工程で温度と湿度の測定と管理が重要になる。チノはフードテックジャパン東京に出展し、食品製造・加工から物流、小売、外食まで一貫して温度を管理する技術、サービスを紹介する。

食品加工場のモニタリング向けの提案は、冷凍・冷蔵庫内や室内の温度を同社の無線LANで測定し、同社記録装置にデータを送ることで、そのデータをクラウドに保存する。

温度チェック

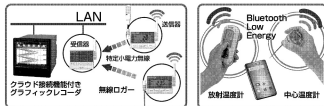
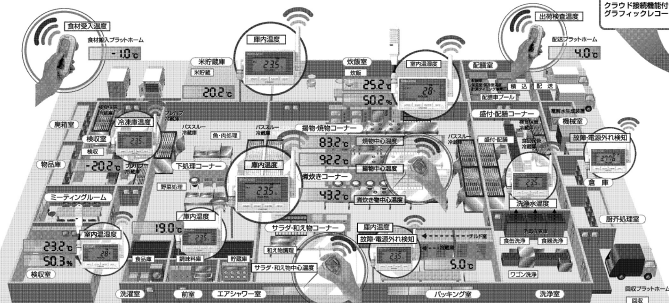
受け入れ・出荷の温度チェックや焼き物の中心点の温度チェックでは、放射温度計で中心温度計を使って測定し、フルードレス機能でデータを送るスマートフォンやタブレット端末に送信する。スマホなどを介してクラウドにも測定データを保存でき、管理者が遠隔地から簡単に測定データを監視できる。

温度データ

食品搬送時や保管時の温度データを取得するリアルタイム無線LANでも出品する。特定小電力無線（LoRa）、LANを使ってパソコンやスマホで遠隔監視が可能となる。

食品加工現場のモニタリング

クラウドを使ったスマートなデータ集録、オフィス・外出先・現場から遠隔監視



チノクラウド



CHINO
株式会社チノ
フードテックジャパン チノ小冊番号: 9-46