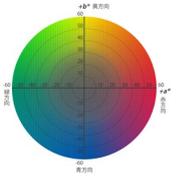




KONICA MINOLTA



コーヒー豆の焙煎状態の色チェックにお勧め！

ハンディ 色彩色差計 CR-410



コーヒー豆の焙煎度合いの判断には、
『香り』『味』、そして、
『色』が重要視されています。

単体でも 使用可能！



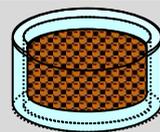
- ☑ 手軽に！
- ☑ すぐに！
- ☑ ばらつかない！

据置型の色彩計では、こんな課題がありました！



課題①

粒子が粗いためにおこる
充填のムラによる誤差



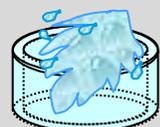
課題②

コーヒー粉から出た油による
シャーレの汚れによる誤差



課題③

測定後のシャーレの洗浄や
乾燥に時間がかかる

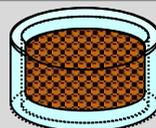


これらの課題を
色彩色差計CR-410が解決！



課題①

粒子が粗いためにおこる
充填のムラによる誤差



解決！

CR-410はハンディでありながら、測定面積は**Φ50mm**と大きく、
コーヒー粉の充填ムラによる**測定値バラつきが非常に少なくなります**。
更に大光量のキセノンランプを採用しているので、**濃い色も精度良く測定できます**。



据置型色彩計の測定径

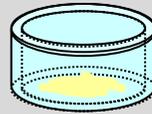


CR-410の測定径



課題②

コーヒー粉から出た油による
シャーレの汚れによる誤差



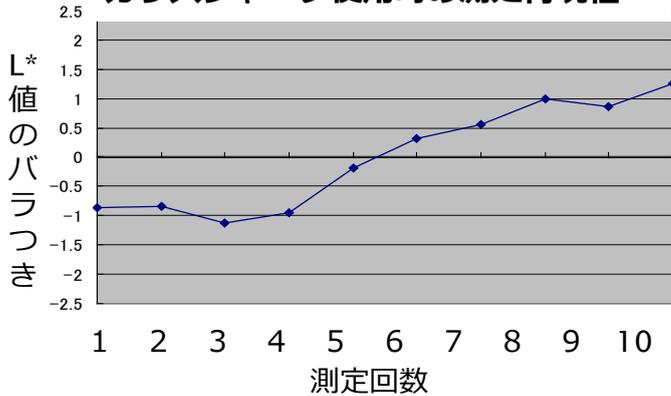
解決！

据置型色彩計による「洗浄なしでのガラスシャーレ使用時」と
CR-410による「**コーヒー測定治具使用時**」の測定再現性の比較

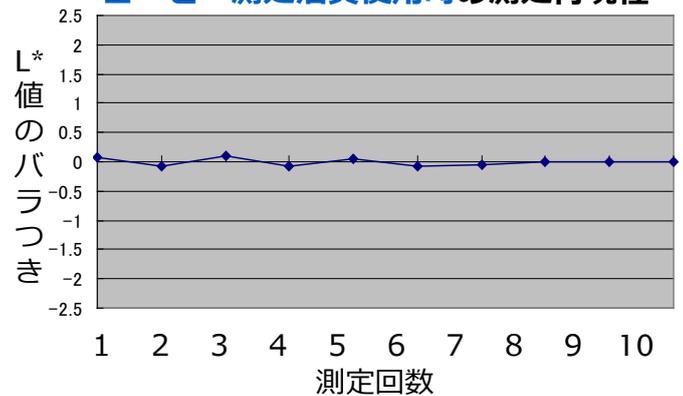
※シャーレに入ったコーヒー粉を1回1回出して入れ直して10回測定



据置型色彩計での
ガラスシャーレ使用時の測定再現性



CR-410での
コーヒー測定治具使用時の測定再現性



ガラスシャーレを清掃しない場合、**コーヒー粉の脂分がガラス表面（内部）に付着して、白っぽくなるため L*値が変動する。**

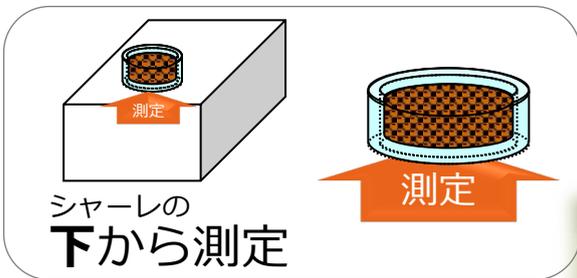
バラつかない

課題③

測定後のシャーレの洗浄や
乾燥に時間がかかる



解決！



シャーレの
下から測定



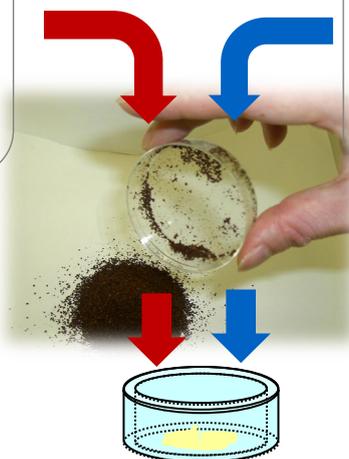
乾燥



測定



洗浄



シャーレの
上から測定



測定

底面は凹面のため、
洗浄しにくく拭き取りにくい

シャーレの上から
測定するので**洗浄は不要**



複数のコーヒーメーカー様で実績のある コーヒー粉測定治具を使用した 色彩色差計CR-410の測定方法を大公開！

1 粉をシャーレに山盛りに入れる



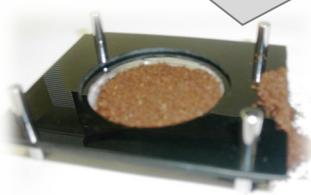
※画像の測定治具は、
正規のカスタム治具とは
異なりイメージです。



2 測定台に挿入



測定面が平面に！



3 測定台の上から測定

測定スイッチ



シャーレの洗浄不要！

※管理上の注意
CR-410の先端の遮光筒は、
取外し可能です。そのため、
遮光筒内部に汚れが付着した
場合は、洗浄が可能です。



デモなどのご相談は下記まで お気軽に！

計測機器に関するお問い合わせはこちら
<https://www.konicaminolta.jp/instruments/contact/>

コニカミルタ ジャパン株式会社 センシング事業部

〒105-0023 東京都港区芝浦1-1-1



お問い合わせ



センシング事業部
WEBサイト