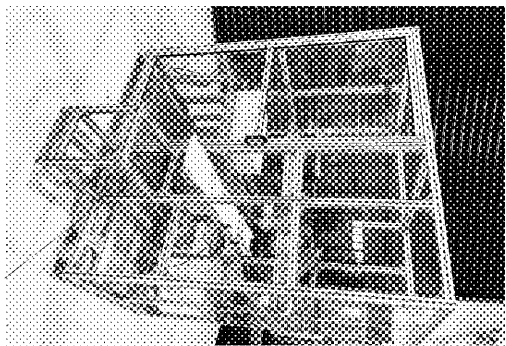


升計量盛り付けロボ

アルトリスト 豆類など総菜用開発



ソドなどにあり、対象の食材を0・1センチのみで正確に計量し、容器に入れてコンベヤラインに流す。大手食品メーカーなどから複数の引き合いが来ており、品目や流す量などを決定した上で2023年9月期に10機の販売を目指す。

アルトリストは食品や総菜メーカーなど各先ごとに自動化・省力化システムを開発するロボットシステム「インテグレートスター(Sie)」で、量産型装置を手がけるのは今回が初になる。

アルトリスト(東京都調布市、橋田浩一社長)は、食品工場向けに升計量式入物盛り付けシステム(写真)を開発した。刻みネギやコーン、豆類、海藻など総菜加工現場での活用を想定。シャット弁でエアを吐き出す独自の機構とロボット入

りや汚染の原因になりたりして現場での実用化は難しいが実績だった。同社は入ド上部にシャット弁を設けることで吹き出し時にエアを強制排出、ハンド内に残さが生じないようにして問題点を解決した。

総菜などの加工現場は人手不足が深刻な半面、パートタイム従業員や外国人労働者の賃金をベースに計算した場合に高額なロボット投資を回収できない「価格面の壁」が根強くあり、自動化が浸透しない要因になっている。

同社のシステムは多関節ロボを基準にして、対象物や条件に応じて直交の軸ロボなども使えるようにしたほか、人工知能(AI)や画像処理装置も極力使わずに価格化を図った。樹脂とステンレスによる構造で分解洗浄も容易にした。

食材を定量で盛り付けるシステムはこれまでもあるが、多くは水分を含むため吸引した時に残さが生じ、計量誤差が起きたり、詰ま