

食品加工专家决定要保护日本的烹饪传统

Nikko是一家即将成立50周年的公司，作为食品加工机器和机器人的领先供应商，Nikko提供全方位的综合服务。

日本公司Nikko成立于1977年，专门提供最先进的食品加工机器和机器人。

Nikko公司位于北海道钏路，提供从产品规划、开发到生产、销售的全面服务。

“为了达到最高的精度和最优的质量，我们认为充分了解和控制业务的各个方面至关重要。”公司总裁Kazuo Sato说。

Nikko开发了一项节省劳动力的技术，这项技术为日本人口减少提供了一个解决方案。日本人口减少导致该国可用劳动力越来越少。

“我们的目标是保护和支持日本的食物工业，严重的劳动力短缺导致日本食物工业受到了伤害。”Sato先生说。



“我们与其他公司的不同之处在于，我们提供广泛的服务，从规划到销售，都是在内部进行的。”

Kazuo Sato,
Nikko株式会社,
总裁

事实上，Nikko正在帮助日本各个商业领域应对劳动力萎缩的影响，该公司成立了一个机器人教育机构——北海道机器人实验室。

“我们希望满足这一领域对人才日益增长的需求。”Sato先生解释道。“该实验室允许个人获得操作机器人的许可证。”



三文鱼籽加工机器

Nikko公司自成立以来，一直致力于开发三文鱼加工机械。“从初级加工到鱼片生产，甚至是三文鱼籽酱的生产，我们都采用了机械化流程。”Sato先生补充道。“我们的机器在海外也被广泛使用。”

例如，“头-肠连续处理系统”是一种用于连续自动化处理三文鱼的



头-肠连续处理系统

机器，处理从鱼头切割到鱼肠去除的任务。

无论鱼的性别或大小，在同一位置切割鱼头后，鱼子、鱼白和内脏都可以被完整地收集起来，然后通过淋浴和洗刷等方式来清洗脊椎骨后面的血液。

同时，在三文鱼籽加工方面，该公司提供了一套全面的自动化系统，涵盖了鱼卵的分离、分拣、清洗。

“我们的三文鱼加工机器有希望在国际上广受欢迎。”Sato先生指出，“我们希望出口这样的机器，并在欧洲和北美等地区蓬勃发展。”