

食肉加工場での重労働を軽減する画期的な新製品

牛・豚部分肉自動袋詰め装置「オートバグガー」販売開始

株式会社ニッコー（代表取締役 佐藤一雄）は、食肉加工場での真空包装用フィルム詰め作業を自動でおこなう「オートバグガー」（特許出願中）の販売を開始する。販売先は国内のミートパッカーを予定している。



■装置外観



■ロボットによる部分肉の袋詰めと袋供給装置(左)

真空包装フィルム詰め作業の現状

食肉加工場では、牛・豚の枝肉を部分肉として加工した後、個々に真空包装して保存・出荷している。真空包装機投入前には真空包装フィルムに部分肉を入れる作業があり、現在は人手に頼っています。加工した肉は早く冷蔵保管しなければならないので、フィルム入れ作業は重量のある肉を素早くきれいにしなければならず、重労働で大変な作業です。また、袋が汚れやすい、肉に触る時間が長いので衛生的な心配が生じていました。



■三次元計測



■袋詰め作業

ロボットが自動で袋を選択、袋詰め

本装置は、牛・豚部分肉のサイズを三次元計測で計測し、肉の大きさに合った真空包装フィルムのサイズを選択と袋詰めをロボットがおこないます。袋の供給も連続でおこないます。袋サイズは3種類対応、処理能力は毎分16～17ショット（同じ部位を連続処理する場合：毎分12～13ショット）。

ご導入メリット

・省人化に大きく貢献

人手作業の場合	6名
オートバグガー	2名

→ 4名削減

(17袋/分処理の場合)

・作業員の労働負荷低減

・衛生的な製品に 肉に手を触れないため、衛生面で安全・安心
袋も汚れずに肉がきれいに見える



