

お客様各位

フォス・ジャパン株式会社

〒135-0064 東京都江東区青海 2-4-24

青海フロンティアビル 11 階

電話: 03-5962-4811

メール: info@foss.co.jp

「インライン成分分析ウェブセミナー2025」開催のご案内

食品、飼料製造ラインにおけるリアルタイム成分分析の最前線

拝啓 時下ますますご清栄の段、心よりお喜び申し上げます。

さて、このたび弊社では、食品、飼料その他業界の製造現場における品質、製造管理の革新をテーマに、インライン型分析装置の活用をご紹介するウェビナーを開催いたします。

近年、製造現場では「製造品質の安定化」「製造効率の最大化」「原料ロスの削減」「トレーサビリティの強化」などが一層求められており、これらを実現する手段として製造ライン上でリアルタイムに成分を測定・制御するインライン分析の重要性がますます高まっています。

また、製造業全体において「人手不足」は深刻な課題となっており、特に品質検査や成分管理などの専門作業においては、限られた人員で高精度・高頻度の管理を維持することが求められています。

そのような中、製造ライン上で自動かつ連続的に成分を測定する『インライン分析』の導入は、熟練者に依存せず品質を保つ手段として、また人員配置の最適化や検査工数の削減にも大きな効果を発揮しています。

弊社のインライン型分析装置は、脂肪・たんぱく・水分・糖分をはじめとした主要成分を**リアルタイムかつ高精度に連続測定**できるソリューションであり、世界各国の食品・乳製品・飲料・飼料工場などで採用されています。

本ウェビナーでは、インライン分析の導入による具体的なメリットや、実際の導入事例、装置の運用方法などをわかりやすくご紹介いたします。

セミナーの内容：

- ・インライン型成分分析装置の基礎知識と機能紹介
- ・成分分析装置がもたらす生産性向上と品質管理の効果
- ・人手不足や労働時間規制に対応するための効果的な製造プロセス改善のヒント

当セミナーでは、各業界にあわせた最新の技術トレンドや導入事例についてもご紹介いたします。

2 日間にわけて 5 部構成で企画いたしましたので、ご希望のセッションだけお選び頂いての参加も可能です。

スタッフ一同、多くの皆様のご参加お待ちしております。

敬具

セミナーの詳細は裏面をご覧ください。

セミナー概要：

■ 日時： 9 月 25 日（木） 13:00-14:40（終了予定）

<スケジュール>

- 13:00～13:30 「製造現場で普及するインライン分析の価値と可能性」
フォス・ジャパン株式会社 近藤 弘幸
- 13:30～14:30 「様々な乳製品のプロセス制御に広がるフォスインラインソリューションのご紹介」
フォス・ジャパン株式会社 杉山 寛
- 14:30～14:40 質疑応答/アンケート



9 月 25 日分お申込みリンク：

https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_rHqhk-UXSlGcKnijroRf4Q

スマートフォンからの
申し込みはコチラ

■ 日時： 9 月 26 日（金） 13:00-15:00（終了予定）

<スケジュール>

- 13:00～13:40 「収益に直結する食肉インライン分析の事例紹介～歩留改善と脂肪管理～」
フォス・ジャパン株式会社 鈴木 英明
- 13:40～14:20 「インライン分析装置 Stand-Alone 活用術」
フォス・ジャパン株式会社 飯田 達也
- 14:20～15:00 「ミールの様な粉体形状の水分管理にも最適な装置！～無人での水分自動調整～」
フォス・ジャパン株式会社 岡部 勝利

※質疑応答は各セッション毎に行います。



9 月 26 日分お申込みリンク：

https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_ktRF3l3PQSKaUR9vIOeAYQ

スマートフォンからの
申し込みはコチラ

■ 参加費：無料<事前登録>

■ お申込み：上記各リンクより事前登録をお願いいたします。

【注意】9 月 25 日と 9 月 26 日のリンクはそれぞれ違いますのでご注意ください。

※出入り自由（ご希望のセッションだけお選び頂いての参加も可能です。）

※ZOOM を使ったオンラインセミナーになります。アプリのダウンロードの必要はなく、事前登録後に届く専用リンクからご参加いただけます。