

画像処理による皮の脂および毛の識別装置

株式会社秋吉グループ本部



食品加工における首皮の皮と脂および毛の判別方法とカットを自動化するため、3次元部位判別システムと自動カット機構の開発を行いました。

企業名	株式会社秋吉グループ本部
業務内容	焼き鳥串の製造及び卸売業販売
所在地	福井市下河北町5-30
担当者	村上 圭作
問合せ先	TEL 0776-38-5000 MAIL yakitori@akiyoshi.co.jp



企業HP

1.事業実施の経緯

親鶏首皮の選別カットに多くの労力を要し、高齢化による作業量低下や人員不足が喫緊の課題であり、省人化を目的とした食品加工技術による生産性向上および食品衛生強化を実現するために、自動化技術の開発を目指しました。

2.事業内容

首皮の大きさ及び脂肪と毛の付着を判別するアルゴリズムの開発、選別された首皮をカット経路に導く検索アルゴリズムの開発および経路に沿った首皮カット機構の開発に取り組みました。

3.事業の成果

焼き鳥向け鶏皮処理の自動化のため、食材の部位を特定できる3次元計測器および情報を使った自動カットを実現しました。トレーニングが必要となる作業員が不要となるため、技術開発により鶏皮処理の高生産性が実現出来ました。

4.製品・技術のPR

首皮の大きさ及び脂肪と毛の付着を判別するアルゴリズムを開発し、余分な脂肪と毛を切り落として形を整えるカット経路探索アルゴリズムを構築しました。また、経路に沿った首皮カットにより、高生産の鳥皮処理が実現出来ました。



開発者の声

業務部課長
内藤 俊

画像処理（高性能カメラ）およびレーザ走査にて対象の三次元計測を行うことにより、光による識別認識が可能となりました。これより他の識別にも応用展開が可能となりました。

経営者の声

専務取締役
田中弘光

未来の生産工程の開発に向けて、一歩前進できたと思います。
今回の研究により新たな課題が見つかり、今後も生産の自動化に向けて活動していきます。



図 会社外観

