

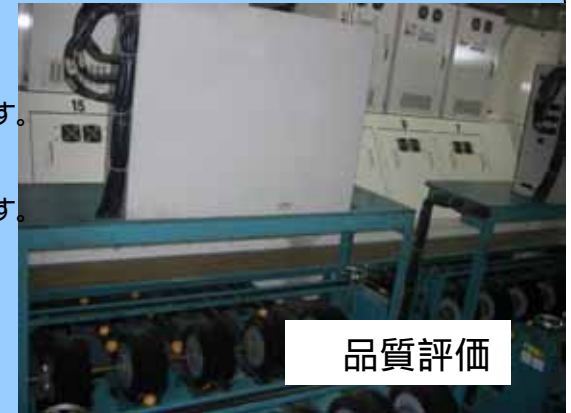
# 共同集出荷場の仕組み



外観選別

傷がついたみかんや、規格を外れた大きさのみかんを取り除きます。ここをクリアしたみかんは1個1個ライン上で品質評価を受けていくことになります。

成分の選別はハイテク技術に支えられています。光センサーで味を、カメラの画像を用いて色と見た目（色、大きさ）を計測します。全てのミカンのデータは、コンピュータ管理で、すぐさま選別行程に用いられます。



品質評価

こっそり情報!?



光センサーの内部をこっそり見せてもらいました。次々流れるみかんに光をあて酸度（酸っぱさ）、糖度（甘さ）を測ります。



箱詰め

箱詰めも自動で行います。10kgになると、自動で次の箱に切り替わり、みかんが詰まった箱は、自動でふたをされます。

品質評価のデータに基づいて、みかんが自動で仕分けられます。M（サイズ）・優（品質）のみかんは自動的にM・優の箱詰めラインに流れていきます。



サイズ・品質選別