

機能性

心理学的知見の食品産業適用 — 鮮度の知覚・消費者行動 —

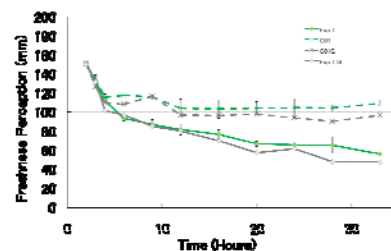
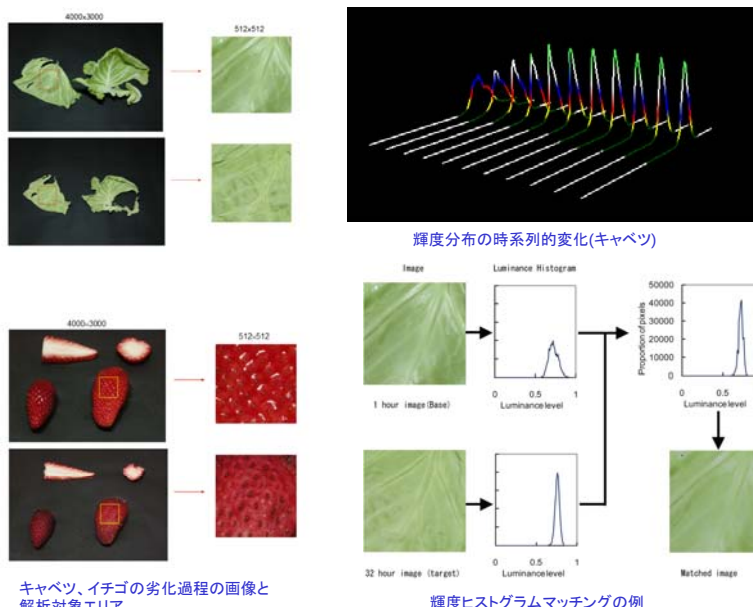
技術の特徴

- ・ 食品産業に利用できる心理学的な知見を発信。
- ・ 非破壊の鮮度評価に利用可能な鮮度の視覚手がかりを解明。
- ・ 食品の情報提示法による消費者理解の促進の可能性を提示。

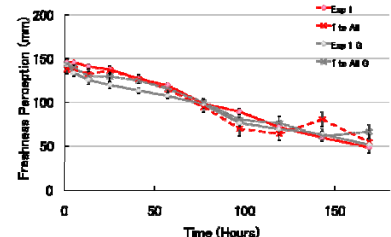


研究の内容

鮮度の視知覚



キャベツ画像の評定実験の結果(破線はマッチング画像、グレーはグレースケール画像に対する評定)



イチゴ画像の評定実験の結果(破線はマッチング画像、グレーはグレースケール画像に対する評定)

画像統計学的パラメータによる鮮度の非破壊検査技術への応用が可能

情報提示方法と消費者行動



消費者の度が品価をるとのエンス

Atsushi Kimura, Yuji Wada, Daisuke Tsuzuki, Sho-ichi Goto, Dongsheng Cai, Ippeita Dan, (2008) Consumer valuation of packaged foods: Interactive effects of information volume and accessibility, *Appetite*, 51, 628-634