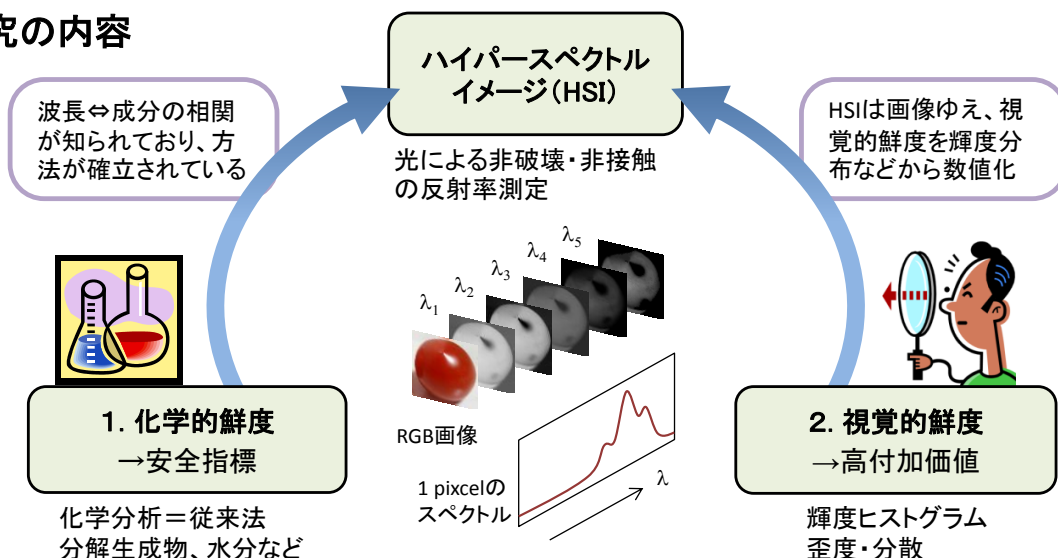


分光イメージングによる鮮度評価 －感性評価と化学分析の融合－

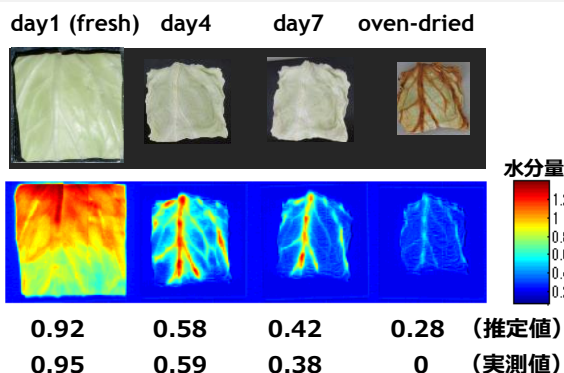
技術の特徴

- ・客観的評価の難しい食品の鮮度を非破壊的に決定する方法を構築
- ・化学的鮮度およびヒトの感性によって評価される視覚的鮮度(2010和田ら)を融合
- ・ハイパースペクトルイメージング技術によって食品の鮮度を総合的に指標化

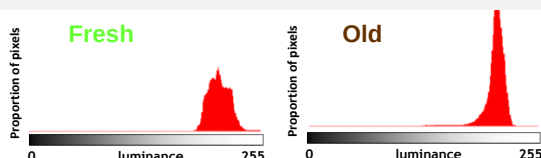
研究の内容



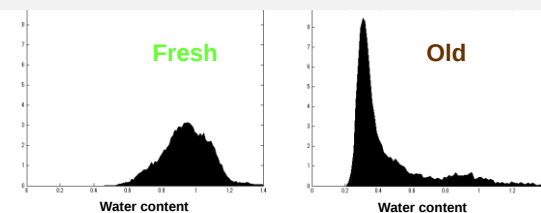
可視画像と近赤外HSIによる水分分布推定



可視画像による輝度分布と水分分布



近赤外画像による水分分布



今後の展開

葉物野菜以外への展開, 個体差の解消などに
取り組み, マシンビジョンによる食品の鮮度評
価法の基盤技術を構築する。

参 考

Y. Wada et al., *Appetite*. 54, 363-368 (2010).

