

流通実験棟の新規設備に関する紹介

-次世代食品加工・輸送高度研究センターにおける役割-

技術の特徴

- 国産農産物およびその加工品の競争力強化には、保蔵品質を保持、向上させる技術開発が重要
- 国内流通では、高品質かつ端境期の貯蔵にも対応可能な、生産現場と連携した流通システムの開発が必要。
- 輸出においては、特に、輸送に時間のかかる船便や、路面状態・温度管理が不十分な地域に対応する流通技術の開発が必要。

これらの課題解決のため、平成25年度に、技術開発に必要な各種設備を流通実験棟に集約した。流通実験棟では、食品流通に関する要素技術の開発や、技術の最適な組み合わせの検討を目的とする。

研究内容

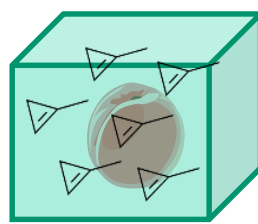
流通実験棟に設置されている機器類は、以下の目的を達成するための研究のために利用される。

損傷防止



農産物の輸送耐性などの評価
(振動試験機、衝撃試験機、圧縮試験機)

鮮度保持



恒温恒湿恒ガス
コントロール試験室)(例: 1-MCPによるエチレン阻害)

高品質冷凍



食品の急速冷凍時、その後の低温保管時の品質調査
(極低温冷凍冷蔵試験装置)

品質評価



生理代謝、成分、香気成分、内部構造変化の測定
(呼吸速度測定用GC、LC-MS、GC-MS、X線CT)

今後の予定 国内流通、海外への輸出時における輸送環境の詳細な調査を行い、客観的な指標に基づいた品質予測モデル、品質保証システムを作成する