

非破壊評価技術で 国産農産物の多様な品質を明らかにする

技術の特徴

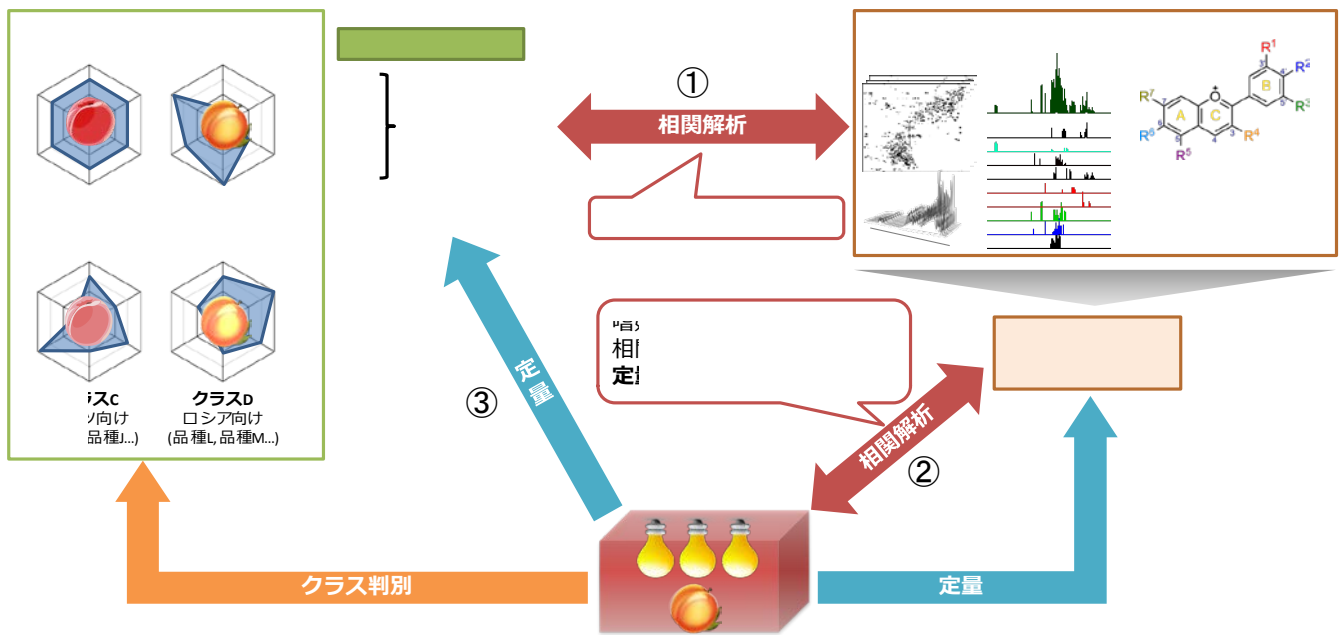
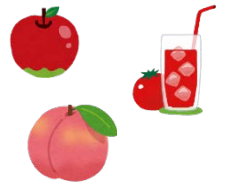
- 国内外での農産物の需要拡大には、消費者の多様なニーズや嗜好性を満たす産地や品種ごとの差別化（ブランド化）が必要。
- しかし、実際には糖度などの主だった指標のみで評価されることが多く、訴求点に多様性が欠如。
- メタボローム技術による特徴（潜在的品質）抽出と非破壊計測技術を結びつけた品質評価法を開発。

研究の内容

手法の有効性を示すためのターゲット：

リンゴの内部褐変¹⁾、トマトの食味、機能性成分等¹⁾、モモの国別嗜好性^{2,3)}

- ①機器分析により潜在的品質を特徴づける指標成分を検出（データマイニング）。
- ②上記指標成分と非破壊スペクトルの相関から有効波長を選択。
- ③上記有効波長のみを用いて潜在的品質を推定する回帰モデルを作成。



モモの国別嗜好性を評価するための解析フロー

今後の展開

- ・選果場などへの現場実装
- ・技術説明会等のアウトリーチ活動

参考

委託プロ：国産農産物の多様な品質の非破壊評価技術の開発

1) 国産農産物の潜在的品質の評価技術の開発(H25~29)

2) 国産農産物の輸出先における嗜好性の予測技術の開発(H26~29)

3) 国産農産物の輸出先における嗜好性に関するデータベースの構築(H27~H28, 食農ビ担当)



農研機構
食品研究部門

代表研究者：池羽田晶文
所 属：食品分析研究領域
非破壊計測ユニット

問い合わせ先：029-838-8023