

野菜の鮮度評価

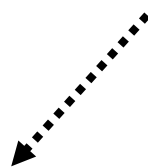
－ 遺伝子発現を利用して測る －

成果の特徴

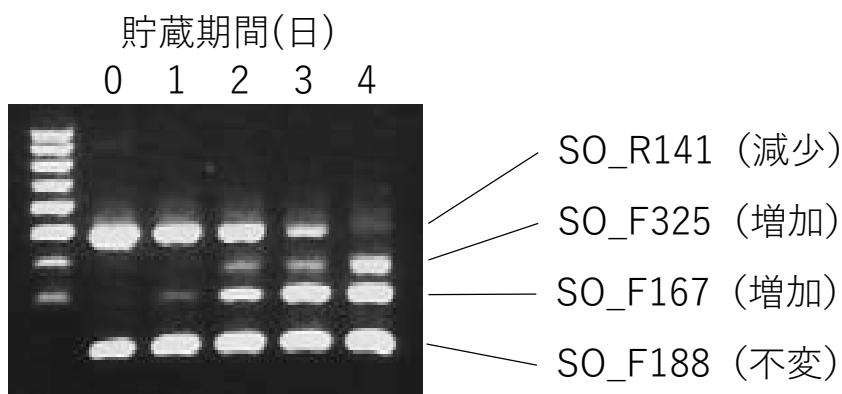
- 従来、野菜の鮮度は、外観など経験に基づく評価が行われてきました。しかし、評価者によって、ばらつくことが問題となっていました。
- そこで、収穫した野菜の中で起きている遺伝子発現の変化を利用して、鮮度の変化を可視化する方法を開発しました。



野菜は、収穫後も生命活動を続けている。



10℃貯蔵に伴う鮮度マーカー遺伝子の変化（例：ホウレンソウ）



成果の活用

本研究成果は、内閣府SIP「スマートフードチェーン」プロジェクトの中で、鮮度マーカー遺伝子の開発に活用されています。

関連文献：永田雅靖・平賀智子・竹田尚子 (2016) 日本食品保蔵科学会誌, **42**, 247-253.

関連特許：特許第5652778号