

コマツナの鮮度を非破壊で推定

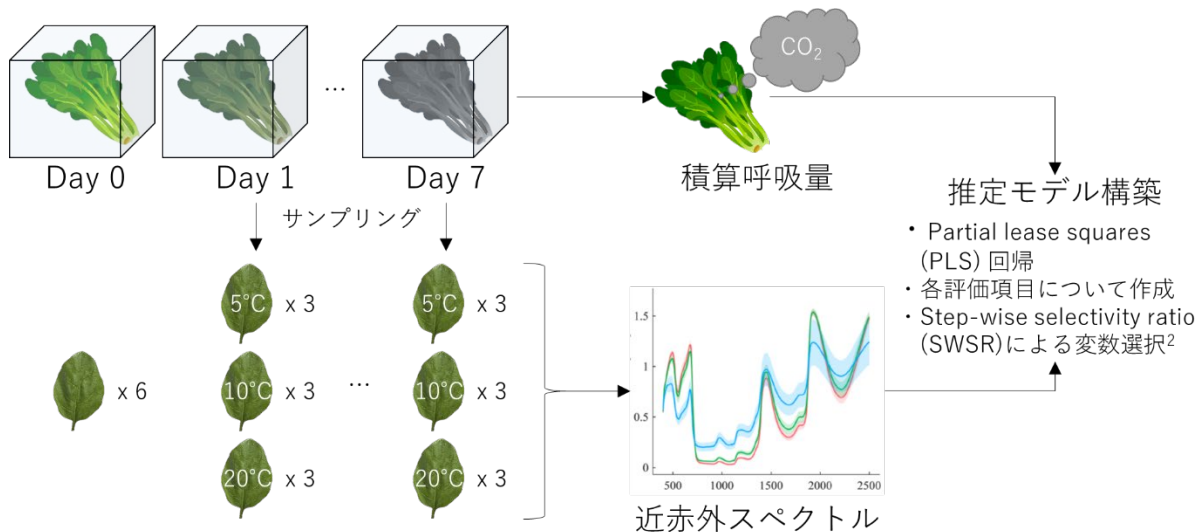
～可視-近赤外分光法の新たな応用～

成果の特徴

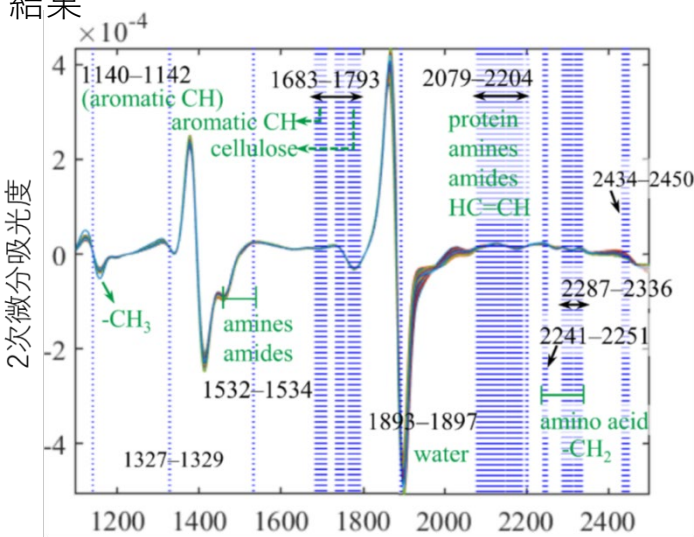
- コマツナの可視-近赤外スペクトルを用いて、青果物の鮮度指標の1つである積算呼吸量を推定する手法を開発しました¹。

成果の内容

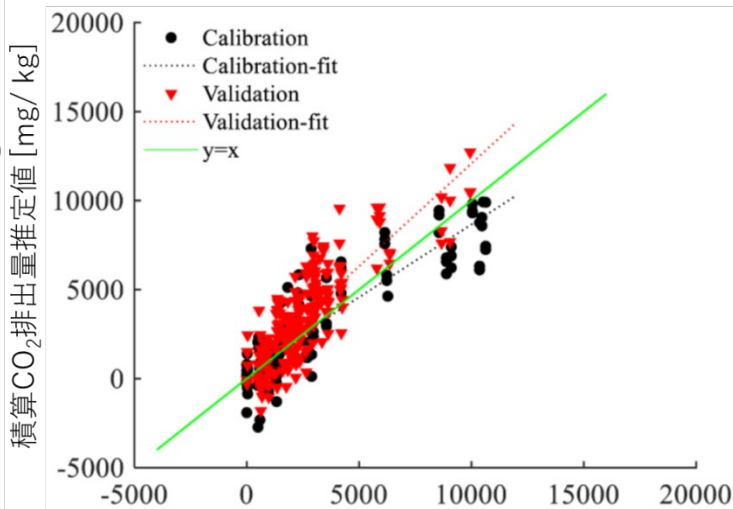
実験方法



結果



スペクトルと選ばれた波長帯



成果の活用

- 流過程で青果物の積算呼吸量をモニタリングし続けることは困難ですが、本研究の成果を活用すれば、様々な現場で簡易・迅速に青果物の鮮度を評価できる可能性があります。

¹Li et al., *Food Chem.*, 364, 130381/ ²Trivittayasil et al., *Chemometr. Intell. Lab. Syst.*, 175, 30-36 (2018)