

食品の3Dセンシング

－非接触で高精度に食品の形状を測定します－

成果の特徴

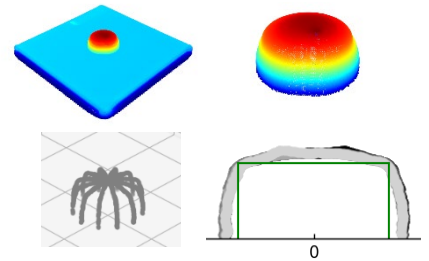
- 3Dスキャナを用いて、非接触で食品の形状を測定・評価します。
- ノギス等では困難な、柔らかく粘着性のある食品でも形状測定が可能です。



形状測定が困難な食品
(例: 団子、卵)

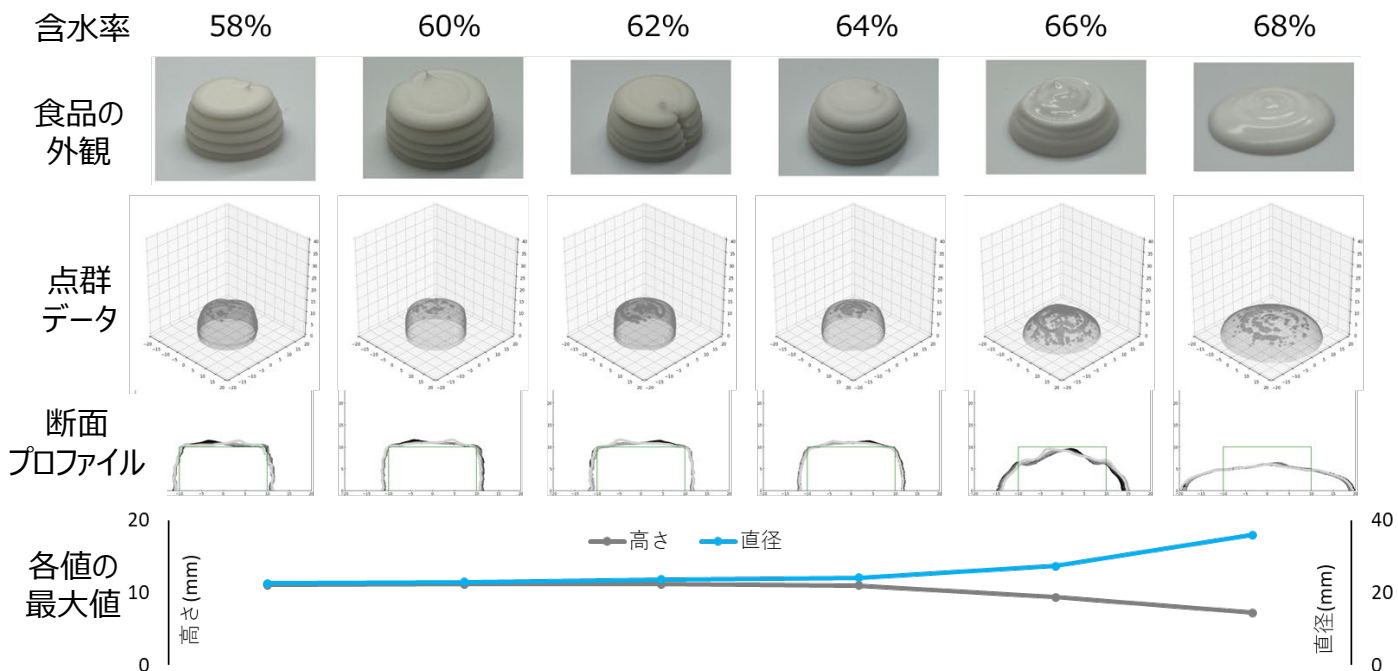


3Dスキャナを用いたデータ取得
(解像度0.1 mm)



解析プログラムによる形状測定
(最大誤差 < 0.6 mm)

例) 3D成型食品の直径と高さ



想定される用途・連携希望先

- 数値化された形状データに基づき、原料配合や機械条件の最適化に本成果を応用できる可能性があります。
- 成形加工を行う食品メーカー、成形機メーカーとの連携を想定しています。

参考

鎌田、根井、五月女 日本食品工学会 第25回年次大会講演要旨集 p.52 (2024)

担当研究者：鎌田 樹
所 属：食品研究部門
食品加工・素材研究領域