非破壊センシングプラットフォームの構築

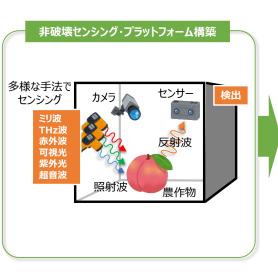
- 農林水産物・食品の輸出拡大・加速化を目指して -

成果の特徴

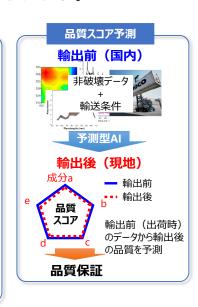
• BRIDGE事業※にて、過去に開発した鮮度センサー(SIP第2期)や食味・食感センサー(NEDO)を拡張し、青果物の品質を見える化する「品質スコア」を出力可能な統合プラットフォームを構築します。

成果の内容

- 糖度選果で普及している近赤外分光センサーをベースに、テラヘルツ・ミリ波、 超音波等を備えた非破壊センシングプラットフォームを構築します。
- 各種センサーデータの統合により、ヒトが感じる多面的な味・鮮度や関連する 成分の非破壊同時分析(現状および将来予測)を可能とします。
- 青果物の品質は「品質スコア」としてレーダーチャート化されます。







想定される用途・連携希望先

- ・農産物の国外輸出を想定した品質保証技術の提供・標準化
- ・長距離輸送用の新規冷蔵コンテナの性能検証
- ・輸出企業、選果機メーカー、標準化機関等との連携を希望します

参考

※内閣府・研究開発とSociety5.0との橋渡しプログラム(BRIDGE)研究開発型施策R7-10「農林水産物・食品の輸出拡大を加速化する「革新的物流システム」の開発」

担当研究者:池羽田 晶文 所 属:食品研究部門

食品流通・安全研究領域

