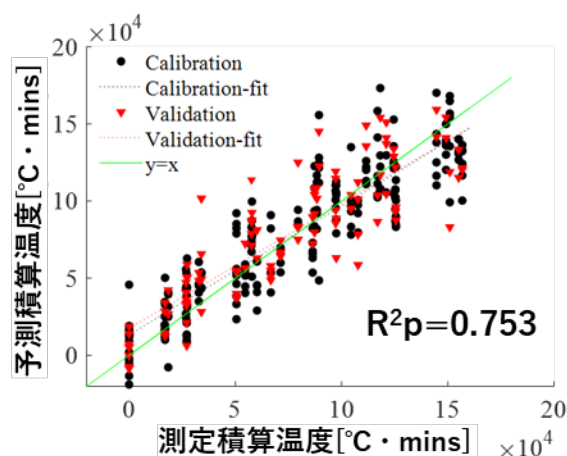
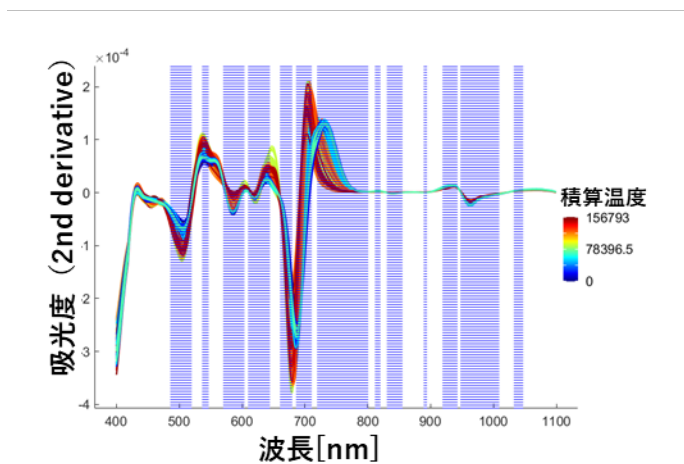
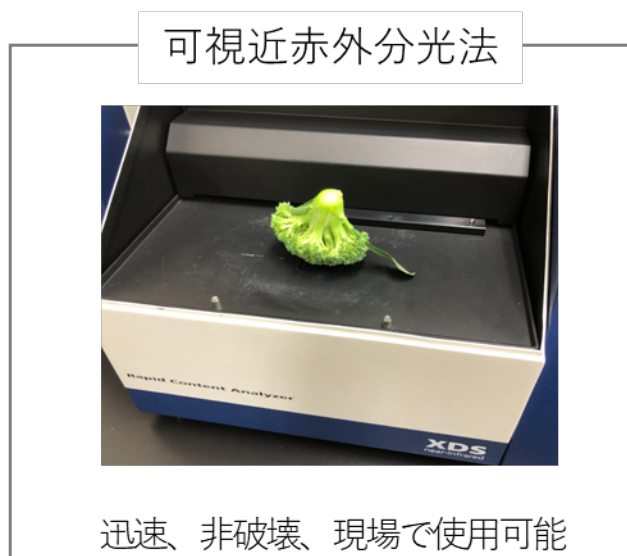
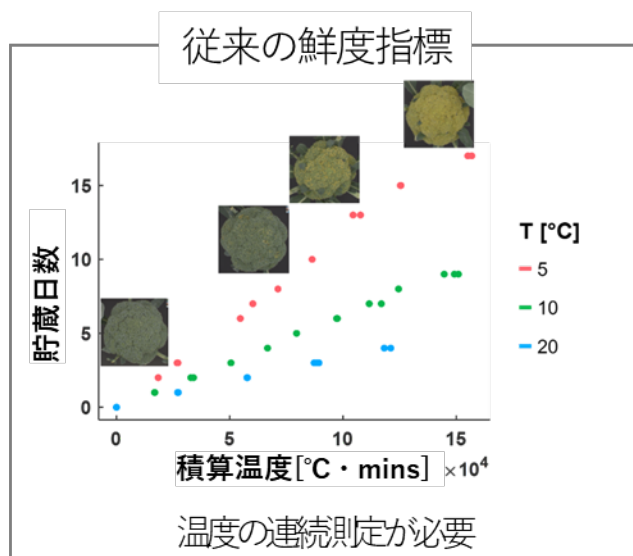


可視近赤外分光法を用いた鮮度の非破壊評価

－ブロッコリーの温度履歴の予測－

成果の特徴

- 野菜の温度履歴（積算温度）は鮮度の指標となります。
- ブロッコリーなどの野菜の鮮度を非破壊で評価するために、可視近赤外分光法による積算温度予測の可能性を探りました。



想定される用途・連携希望先

本成果は、小型センサーの開発に活用できます。センサーメーカーや、鮮度監視にこのセンサー技術を必要とする企業との連携を期待しています。

参考

Xinyue Li, et al. (2024). *Postharvest Biology and Technology*, 211, 112810.

※科研費【22K20606】の助成を受けた研究の成果です。

担当研究者： 李 心悦 (Xinyue Li)
所 属： 食品研究部門
食品流通・安全研究領域