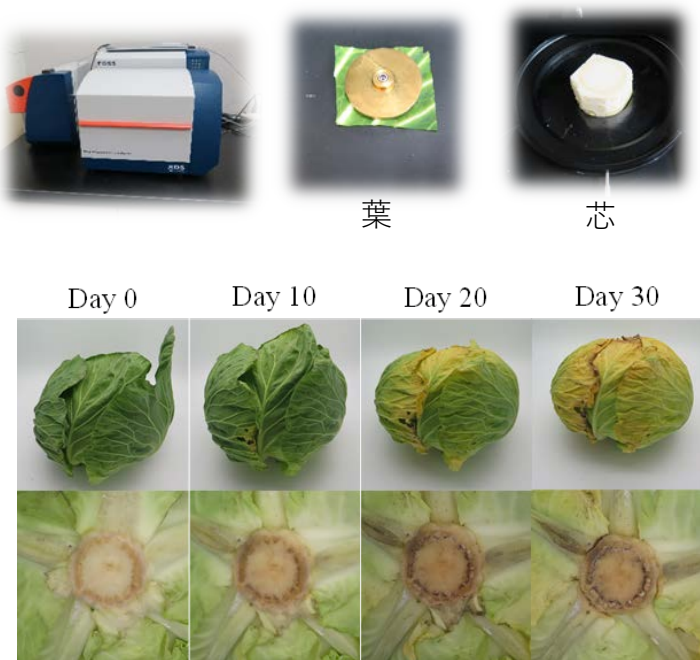


近赤外分光法による 貯蔵キャベツの鮮度評価

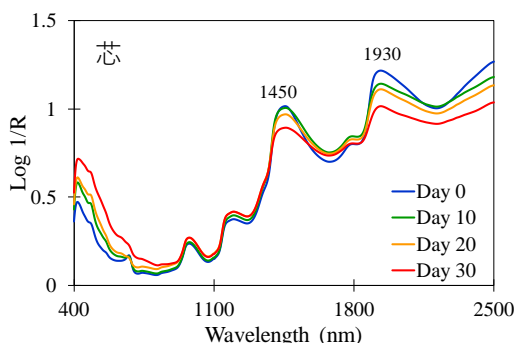
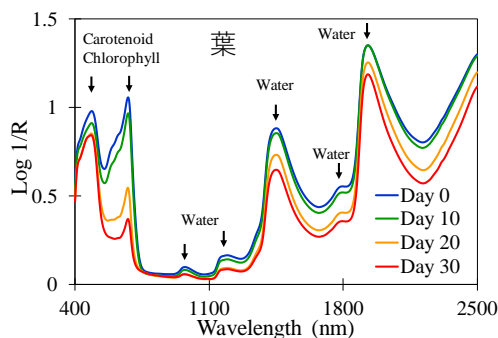
成果の特徴

- カットサラダの原料キャベツの鮮度を迅速に評価します。
- 目視確認に頼らない客観的な評価が可能です。
- 改良を進めることにより安価な近赤外センサーでも実現可能です。

成果の内容



貯蔵キャベツの外観（上段：葉、下段：芯）



貯蔵キャベツの近赤外スペクトル

検量モデルの予測精度

貯蔵条件	葉			芯		
	R^2	RMSE (日)	因子数	R^2	RMSE (日)	因子数
ラップ無し	0.86	4.2	2	0.82	5.1	2
ラップ有り	0.15	10.5	2	0.81	5.3	7

成果の活用

本研究成果はカットキャベツの加工・流通の現場で実用化されることにより、カットキャベツの日持ち向上に寄与することが期待されます。

参考文献 Nakajima et al.(2021), Food Chemistry, 339,
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128058>

謝辞 本研究は、内閣府戦略イノベーション創造プログラム（「スマートバイオ産業・農業基盤技術」）によって実施されたものです。