

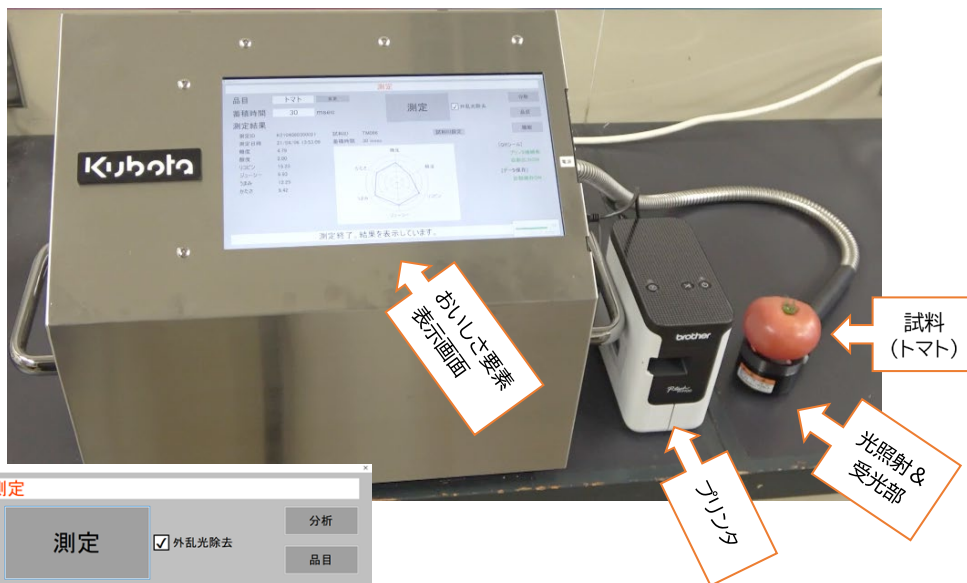
青果物の食味・食感を非破壊推定する —スマートフードチェーンのための新しい品質評価—

成果の特徴

- 人が食べて感じる「食味」や「食感」を光センサーに学習させることに成功。
- 果実を光センサーの上に置くだけで、「甘味」「うまみ」「ジューシー感」「かたさ」などを、糖度やリコピン含有量などと一緒に表示。

成果の内容

試作した青果物の食味・食感センサーの外観。クボタ・フルーツセレクターをベースとして開発。



測定結果の表示画面例。
表示項目は10項目まで搭載可能。

成果の活用

生産～消費のフードチェーンにおいて食味・食感の尺度を共通化することで、これまで空白だった「食の目利き」領域のデータビジネス化、電子商取引への活用、消費者体験の数値化とレコメンド等に活用できる。

参考文献 X. Li, et al. (2021). *Food Chemistry*, **343**, 128470.

プレスリリース https://www.naro.go.jp/publicity_report/press/laboratory/nfri/142934.html

謝辞 本研究は、NEDO「人工知能技術適用によるスマート社会の実現」プログラムによって実施されたものです。