

近赤外研究会 近赤外フォーラム NIR Advance Award

【受賞事業】

近赤外分光法の水産物品質の非破壊計測への応用

【受賞者】

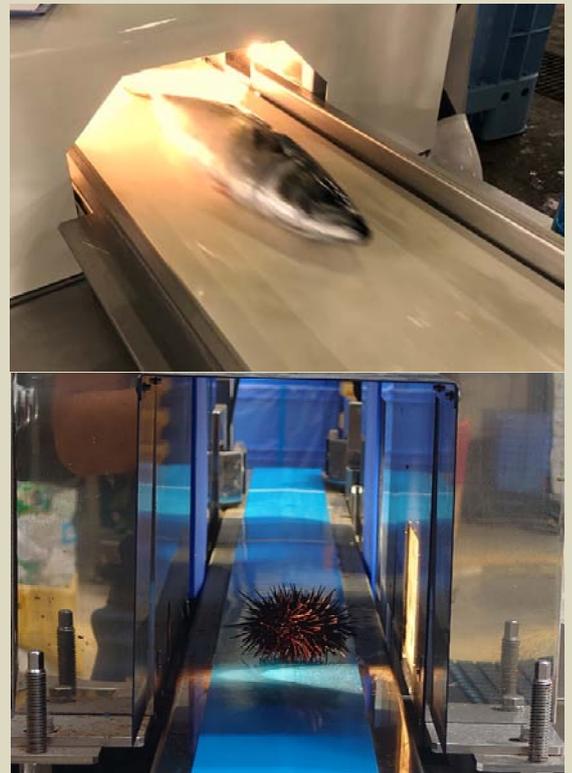
食品総合研究所 木村 優輝

【受賞理由】

さば類自動選別システムの開発・実証を経て、青森県のブランドサバ「八戸前沖さば」認定のための非破壊による脂質計測を実現した。また、凍結から解凍までのさば類評価、殻付きウニの生殖巣（身入り）評価に取り組んだほか、水産分野のユーザーに向けた成果、データの取り方・注意点などの普及・利活用に向けた視点を書籍として取りまとめた。これらの業績が非破壊計測技術の発展に貢献したとして評価された。



授賞式【令和6年11月15日】
(左から、木村主任研究員、高柳近赤外研究会会長、
共同研究者の(国)水研機構 木宮氏)



非破壊測定時の様子