

最新技術で仕事を効率化してみませんか？

センシング技術を活用した 漁獲物の選別自動化技術

画像解析により漁獲物の魚種やサイズを判定し

光センシングにより魚の脂質含量や温度を測定します。

これらのデータを品質情報として提供し、漁獲物の選別自動化や
付加価値向上に寄与します。

おすすめポイント1

画像解析により漁獲物を自動で迅速に選別します

漁獲物の種類や大きさを連続的に計測します。
選別工程を省力化でき、魚に手が触れないため、
鮮度維持にも貢献します。

大型魚用カメラ



小型魚用カメラ



おすすめポイント2

ICTを利用し、測定結果を見える化できます。

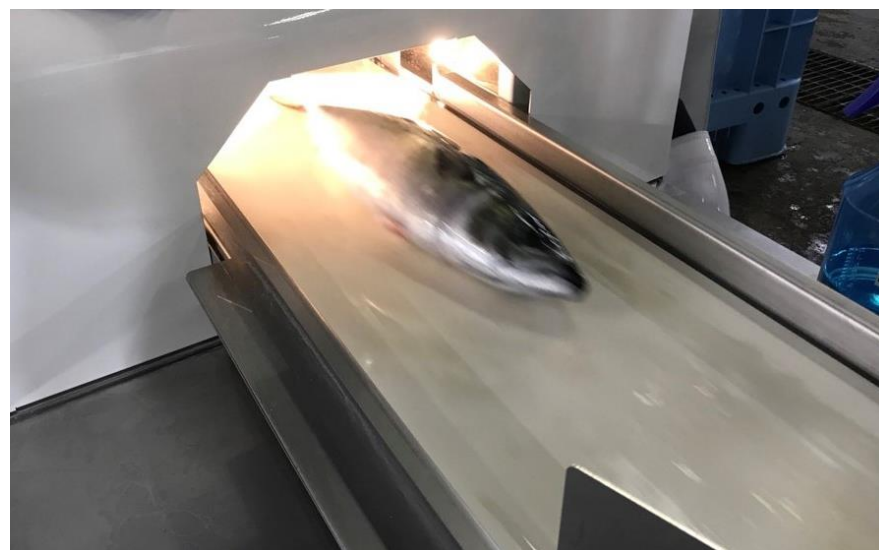
ICTでセンシング結果を見える化することにより、
流通経路の拡大や、取引情報へ活用できます。



おすすめポイント3

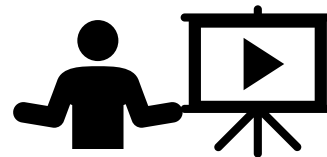
光センサーによって品質を瞬時に計測します

光センシング技術に基づく近赤外スペクトル
測定から得られる脂質含有率を品質保証情報
として活用できます。生のほか、冷凍～解凍
状態でも可能です



**説明動画を公開中！
QRコード先にて
ぜひご覧ください！**

さば自動選別



センシング技術
(概要)



定置網魚種選別
(詳細)



導入に関するご相談 青森県農林水産部水産局水産振興課 017-734-9592 sshinko@pref.aomori.lg.jp

技術に関するご相談 青森産技食品総合研究所 0178-33-1347 syoku_souken@aomori-itc.or.jp

本研究は、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 生物系特定産業技術研究支援センター「生産性革命に向けた革新的技術開発事業」の支援を受けて実施しました。