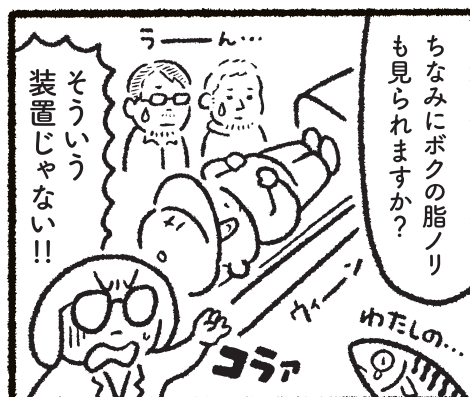
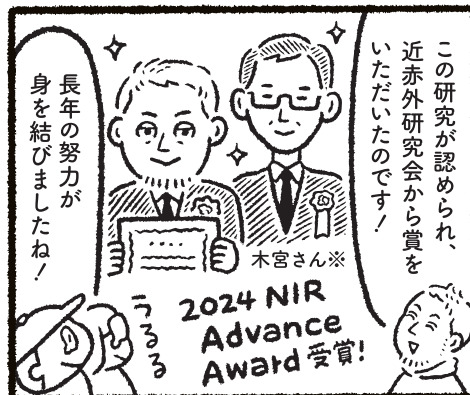
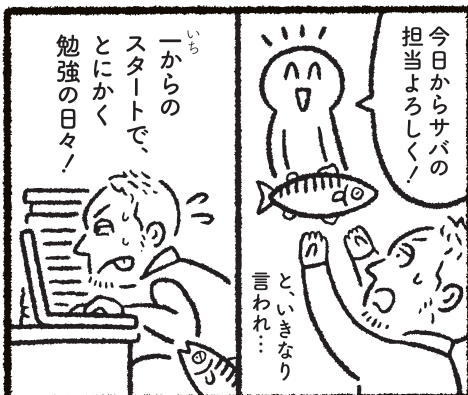
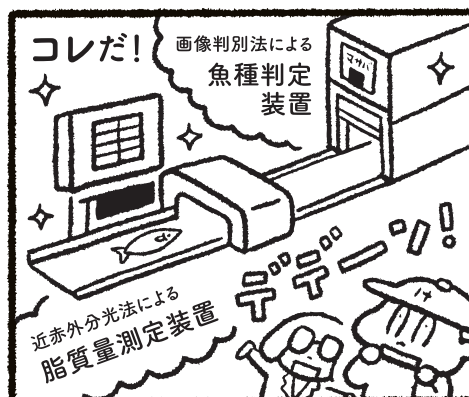
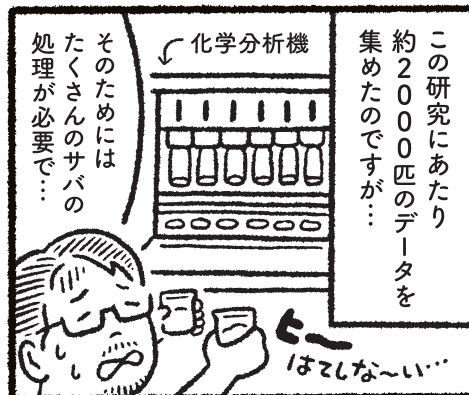
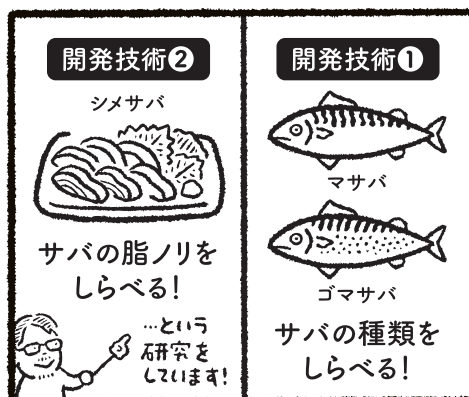
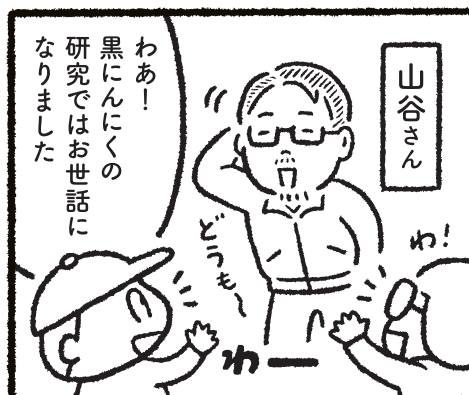
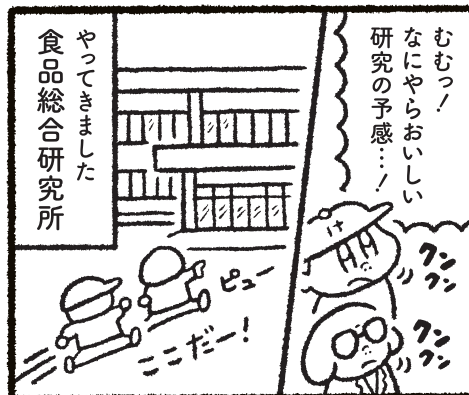


光センシング技術による 漁獲物の品質の見える化の巻



研究のきっかけは？
近年、魚市場や水産加工場では労働者や
目利き・選別技術の継承者不足が問題と
なっています。センシング技術で漁獲物の選
別自動化システムを開発し、課題にできる
とともに八戸前沖さばのブランド力向上を
目指したものです。

どんな研究なの？
近赤外分光法を用いてさばの脂のり
を測らずに瞬時に測定し、同時に画
像判別でマサバ・ゴマサバを自動選別
できるようにしました。経験者が
目利きで判断する方法より格段に
効率が向上しました。

これからの活用は？
開発した技術はさば以外への応用も
できます。また、技術が搭載された
装置は高額で実践導入されていない
ため、普及に向けさらなる開発に取
り組んでいます。

この研究は
食品総合研究所
研究開発部
が行っています。