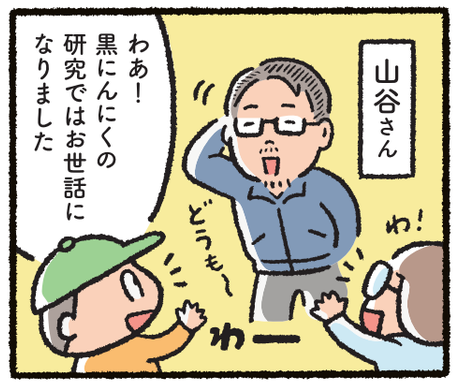
青森産技
研究開発
物語❾

光センシング技術による漁獲物の品質の見える化の巻

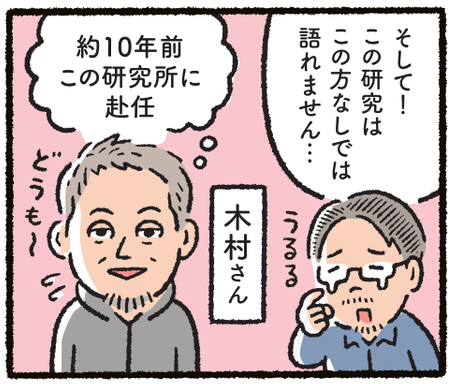


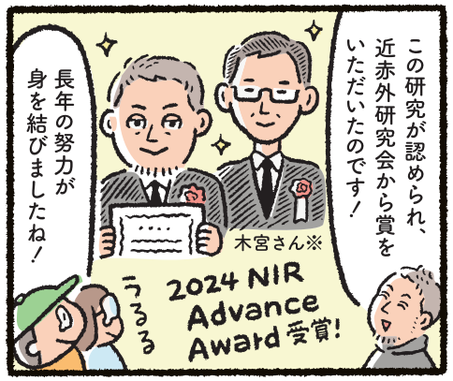


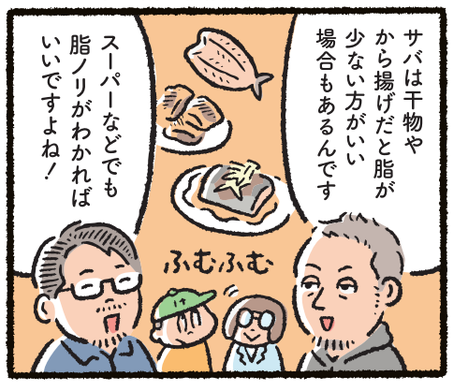












研究のきっかけは？

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、課題に応え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。

※水産研究・教育機構開発調査センター所属

どんな研究なの？

近赤外分光法を用いてサバの脂のりを損かずに瞬時に測定し、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なりました。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？

開発した技術はサバ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。

Tel. 0178-33-1347　E-mail syoku_souken@aomori-itc.or.jp