

光センサー測定法による品質評価手法の開発研究

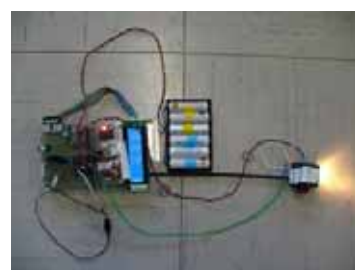
(予算区分 県単独 研究期間 平成19~21年度)
担当：開発研究室 山内 悟

【研究の背景とねらい】

光センサー測定法(近赤外分光法)を用いて、当所ではこれまでにマアジやカツオの脂肪含量を開発して、関連業界の関心を集めてきました。しかし、実際の現場における測定法として普及させるためには、解決すべき課題が山積し、多くの研究成果が未だに研究の延長上にあります。そこで、今までの近赤外研究により得られた成果や知見をもとに、各魚種の生産や流通の現場に適応した測定法を開発して、普及に移行させるまでの研究を実施します。

【研究成果】

1. 冷凍ピンナガマグロの測定部位の脂肪量を測定する方法を開発しました。
2. キンメダイの脂肪量の分布を調査し、その脂肪量を測定する方法を開発しました。
3. かつお節(荒節)の水分を節の状態で測定する方法を開発しました。
4. 素干しサクラエビの水分を測定する方法を開発しました。
5. 生鮮マイワシおよび冷凍魚の脂肪量を測定する方法を開発しました。
6. マグロ類の尾部の断面から、その部位の脂肪量を測定する方法を開発しました。
7. 高感度型近赤外測定器を用いて、魚油中の脂肪酸組成を測定する方法を検討しました。
8. 小型分光ユニットを10×7.5cmの基板上に設置して、小型脂肪測定器を試作しました。



【研究成果の普及方法】

生産者、流通業者に対して本研究成果を情報発信することによって、本測定法の活用・普及を図っていきます。

(作成 平成22年3月)