

見えない光で農産物の品質を測る

山形大学農学部 生物生産学科 教授 夏賀 元康

連絡先 E-mail: toko@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp TEL: 0235-28-2906

キーワード: 近赤外光、エダマメ、食味測定、地域ブランド

概要

エダマメの美味しさは、甘さ(スクロース)、と甘み(遊離アミノ酸)の2成分で決まります。見えない光(近赤外光)を使った分析計で、美味しさを測定する技術を開発しました。

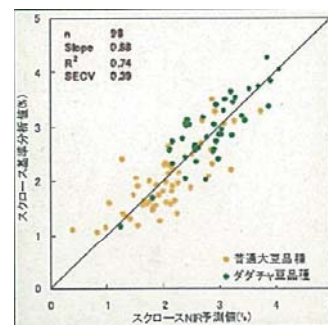
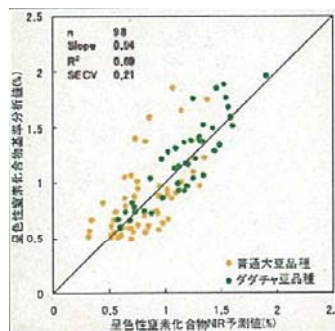
シーズの特徴

鶴岡特産の在来エダマメであるダダチャマメの美味しさは、甘さ(スクロース)とうまみ(遊離アミノ酸)で決まります。私の研究室では生物資源学科と協力して、見えない光(近赤外光)を使った分析で、この2成分を測定する技術を確立しました。

一昨年から、地域の研究機関、栽培農家などが試用しています。現在、一莢ごとに圃場で測定できる装置の実用化に向けて研究を進めています。

エダマメの成長過程における食味関連成分を圃場現場で測定可能とするハードウェア及びソフトウェア技術に新規性があり、収穫適期の判断および育種選抜の迅速化に寄与するなどの優位性があります。

山形県特産のカキ、ラ・フランス、イチゴなどの品質測定にも取り組んでいます。



これまでの活用事例・技術移転

一莢専用近赤外分析計の開発

研究者からのメッセージ

果樹、米麦などの葉の測定にも応用の可能性があります。地域農産物の革新・創出の源泉となれるよう目指しています。

参考情報: 特許公開2001-318053

問い合わせ先: 山形大学国際事業化研究センター E-mail: big-i@yz.yamagata-u.ac.jp
Tel: 0238-26-3602