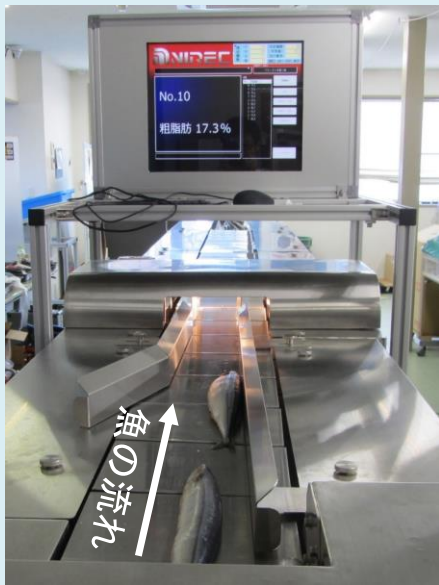


高品質魚選別技術の開発

技術の概要

- ・魚に触れることなく(非接触)脂の乗りを測定する技術・装置を開発。
- ・ベルトコンベア上を動く魚に近赤外光を当てて脂肪含量を連続的に測定し、脂肪含量別に魚を選別(下図)。
- ・サンマなら1分間に100尾程度、加工場などの現場での大量の魚の脂肪別選別が可能。
- ・加工場で行ったサンマの脂肪含量別選別の実証試験では、脂の乗りの違いをうまく選別できていると高い評価。



期待される効果

- ・サンマやさば類などの多獲性魚の脂肪含量の全数検査が可能となります。
- ・魚の脂の乗りを数字によって示し科学的に保証することで、製品の付加価値向上や競争力強化に資すると期待されます。

【お問い合わせ先】

国立研究開発法人水産研究・教育機構 中央水産研究所

TEL/FAX 045-788-7615 (代表) e-mail: nrifs-kiren@ml.affrc.go.jp

株式会社ニレコ

TEL 042-642-3111 FAX 042-644-5815 <http://www.nireco.jp/contact/index.html>

当該技術は農林水産省委託事業「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」の成果です。