

加工に伴い、食品の構成成分は **増減や変化** し、**品質変化**として現れる

つまり、これを読み取れば品質のモニタリング・予測が可能

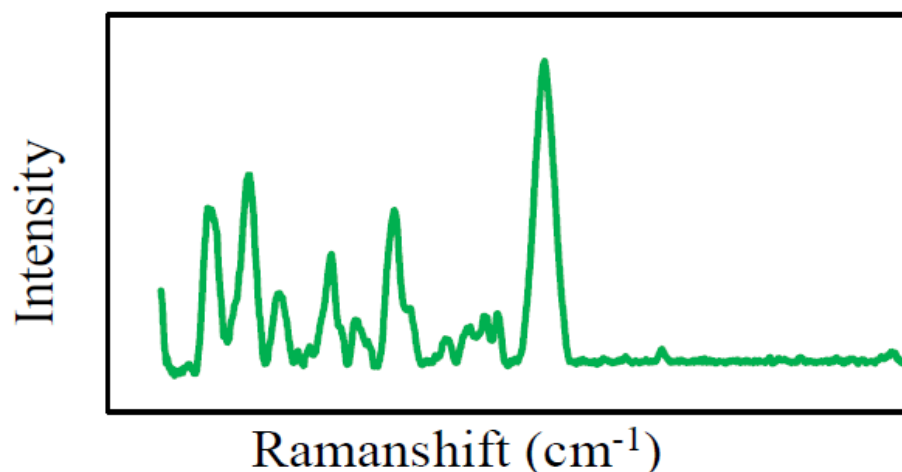
そこで、

ラマン分光法の活用を提案

構成成分の化学構造情報に応じた
スペクトルが得られる

食品加工現場への導入のメリット

- ① 非破壊・非接触解析が可能
- ② 水の影響を受けづらい
- ③ 小型化、ポータブル化が進む

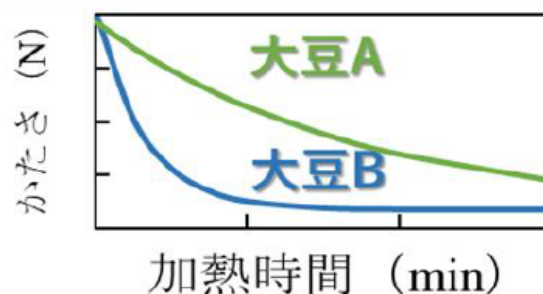


例えば・・・

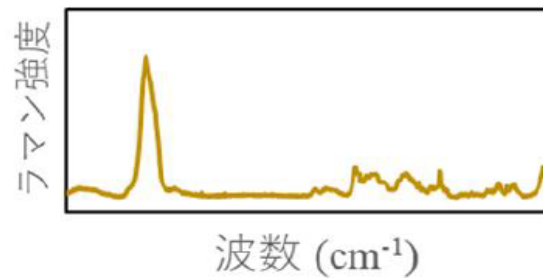
加圧蒸煮



豆の組織構造変化（軟化）に伴い、
煮汁に組織由来の成分（ペクチン、タンパク質）が溶出



組織構造変化の挙動は
原料ロットごとに異なる



煮汁の分析によって
豆の軟化を推測できるのでは？

現在進行中の課題（一部）

- ◆ 野菜の加熱軟化の推定
LWT-Food Science & Technology誌(IF: 6.6)へ掲載
- ◆ カット野菜への製剤浸透度の評価
国際会議にて成果発表
- ◆ ウイスキーの真贋判定技術の構築
特許申請中

この他にも、
ラマン分光法を用いたプロセス評価について、
食品メーカーとの共同研究を現在進行形で実施

新たな連携先も随時募集中

本件に関する詳しい
お問合せはこちら >>