

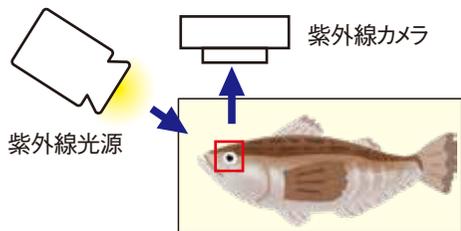
ベテランでなくても、魚を加工しないまま短時間で鮮度を判定できます。

概要

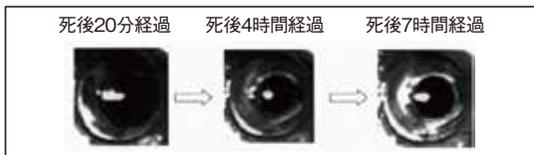
- 魚に紫外光を当て、魚眼の虹彩部の輝度に基づいて鮮度を判定する技術。



特徴

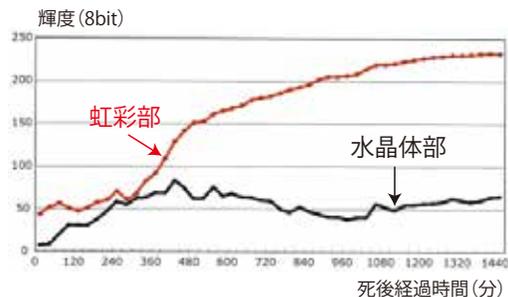


■ 虹彩部のカメラ画像



- ① 魚に紫外光を当て、紫外線カメラで虹彩部を撮影
- ② 虹彩部は、死後時間が経過するごとに白く変化
- ③ 水晶体部は大きく変化しないが虹彩部の輝度が時間が経過するにつれ上がる
- ④ 虹彩部の輝度から鮮度指標値Aを算出し、鮮度を判定

■ 輝度の時間変化グラフ

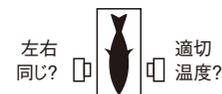


虹彩部の輝度から、鮮度判定

鮮度指標値A (輝度差)	死後推定時間	鮮度
100以下	6時間以内	高鮮度 (生食可能)
101~130	6時間~12時間	やや高鮮度 (加熱食可能)
131~180	12時間~18時間	やや低鮮度 (加熱食可能)
...	...	低鮮度 (食不可)

活用

応用例①
店舗内保存環境メンテナンス



保存環境の状態を表示
(例: 左右偏りなく冷蔵できている、左側が温度が低く冷蔵されている)

応用例②
魚の保存方法を見分ける



水揚げからの保存方法を表示
(例: 冷凍保存されていた)

応用例③
顧客への調理法提案サービス



鮮度にあわせた調理法を表示
(例: 鮮度が高いので刺身、鮮度が低いため焼魚)



More Information



・お問い合わせください。