

近赤外分析法を用いたカボチャほくほく感の非破壊評価

鹿児島県大隅加工技術研究センター

研究の目的

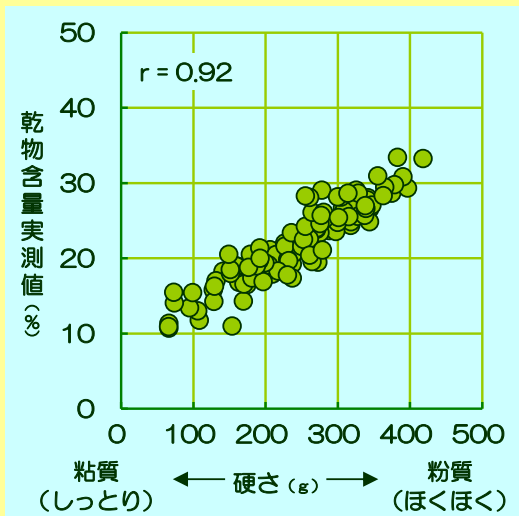
カボチャの大規模栽培において一斉収穫を行うと果肉のほくほく感（粉質感）にばらつきが生じやすい



カボチャのほくほく感を切らずに評価できる分析法（非破壊評価法）の開発に着手

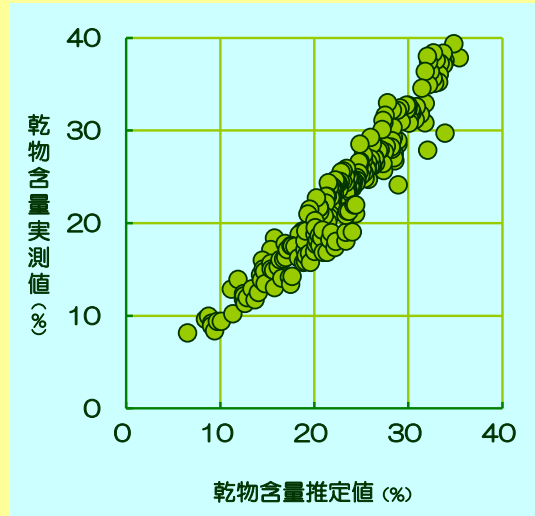
研究の内容

ほくほく感は何で表せる？



乾物含量を測定するとほくほく感が判る！

乾物含量は推定できる？



近赤外分析法により高い精度で推定できる！

まとめ

近赤外分析法を用いた乾物含量の推定によりカボチャのほくほく感を非破壊で評価できる

※近赤外分析法：対象物に近赤外線を照射して、吸光度の変化から成分を算出する分析法

