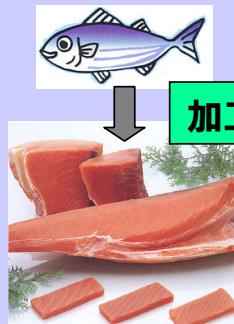


光センサーを活用したカツオ・マグロの品質評価手法の開発

静岡県はカツオ・マグロ水揚量日本一（新たな2つの展開）

今まで (鮮度・品質)
(食べるまでわからない)

将来 (鮮度・品質)
(明確に区別されている)



光センサーで
品質格付け
脂肪含量
鮮度

光センサーで
品質チェック

本当においしいの?
・脂はのっているか
・鮮度は良いか

小売店

消費者

消費者の要求に応える

例えば

①高価でもよいから

高鮮度の商品を求めたい
脂ののったものを求めたい

②平均的な品質のものを多く求めたい

虚偽の表示 (マグロの名前・生の表示)

今まで

消費者は確認の方法を持たない

×書類を調査
×化学分析

将来

流通段階で
店頭で

瞬時に判別

(同時に鮮度・脂肪量も表示)

消費者は満足 (安心できる買い物)

新たなブランド化