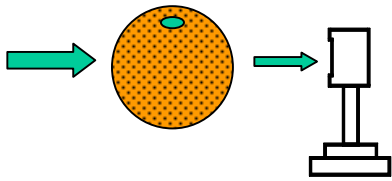


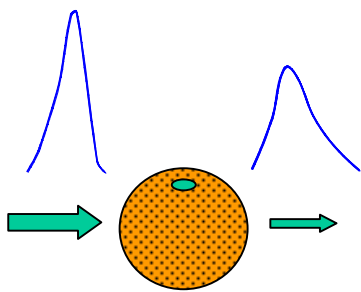
TOF-NIRSによる本当においしい有田ミカンのブランド化

従来法（透過光検出方式）

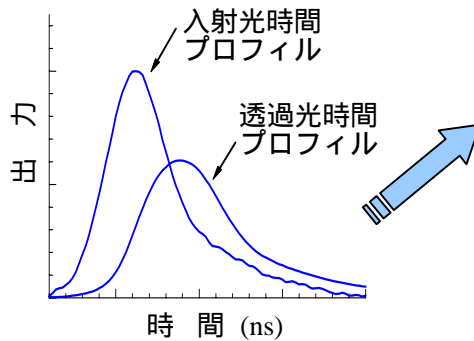


- 糖度の保証は当たり前……
- 酸度??
- 生産量の増加
- 産地間競争の激化
- 消費者の嗜好高度化

糖度・酸度を測定し、ミカンの食味を保証する
↓
本当においしい有田ミカンを提供
↓
時間飛行近赤外分光法 (TOF-NIRS) による非破壊計測



超高速パルスレーザー照射



光強度変化・時間変化から内部情報を推定

(1) 大型波長可変レーザーによるミカン光計測に関する研究

現有大型装置を使った基礎実験



(2) パルス半導体レーザーによるミカン光計測に関する研究

プロトタイプ糖度・酸度評価システム的设计



(3) ミカン選果場での稼働実験

オンライン計測の実施

「糖度」「酸度」の併記可能
「有田ブランドの」価値高まる