

ビジュアルアナライザーによる外観の評価

はじめに

ビジュアルアナライザーは、食品などの外観を、まるでヒトの目で見ると同じように色・形・大きさを数値化できる画期的な装置です。

これまで曖昧であった外観の評価を、客観的なデータに基づいて行うことができます。

ビジュアルアナライザーIRIS VA400
アルファ・モス・ジャパン株式会社



ビジュアルアナライザーで何ができる？

○品種や等級の違いを明確に

これまで分かりにくかった品種間や等級間の微妙な色や形の違いを、カラーパターンや数値で明確に区別できます。

○賞味期限の設定に科学的な根拠を

保存による外観の変化を数値で追跡することで、より科学的な根拠に基づいた賞味期限の設定が可能になります。

○成熟度の客観的な評価に

熟成の度合いを色の変化を数値化し、客観的に評価することができます。

○品質管理の高度化に

製品の色を数値で管理することで、品質の安定化、不良品の早期発見に繋がります。



評価のイメージ

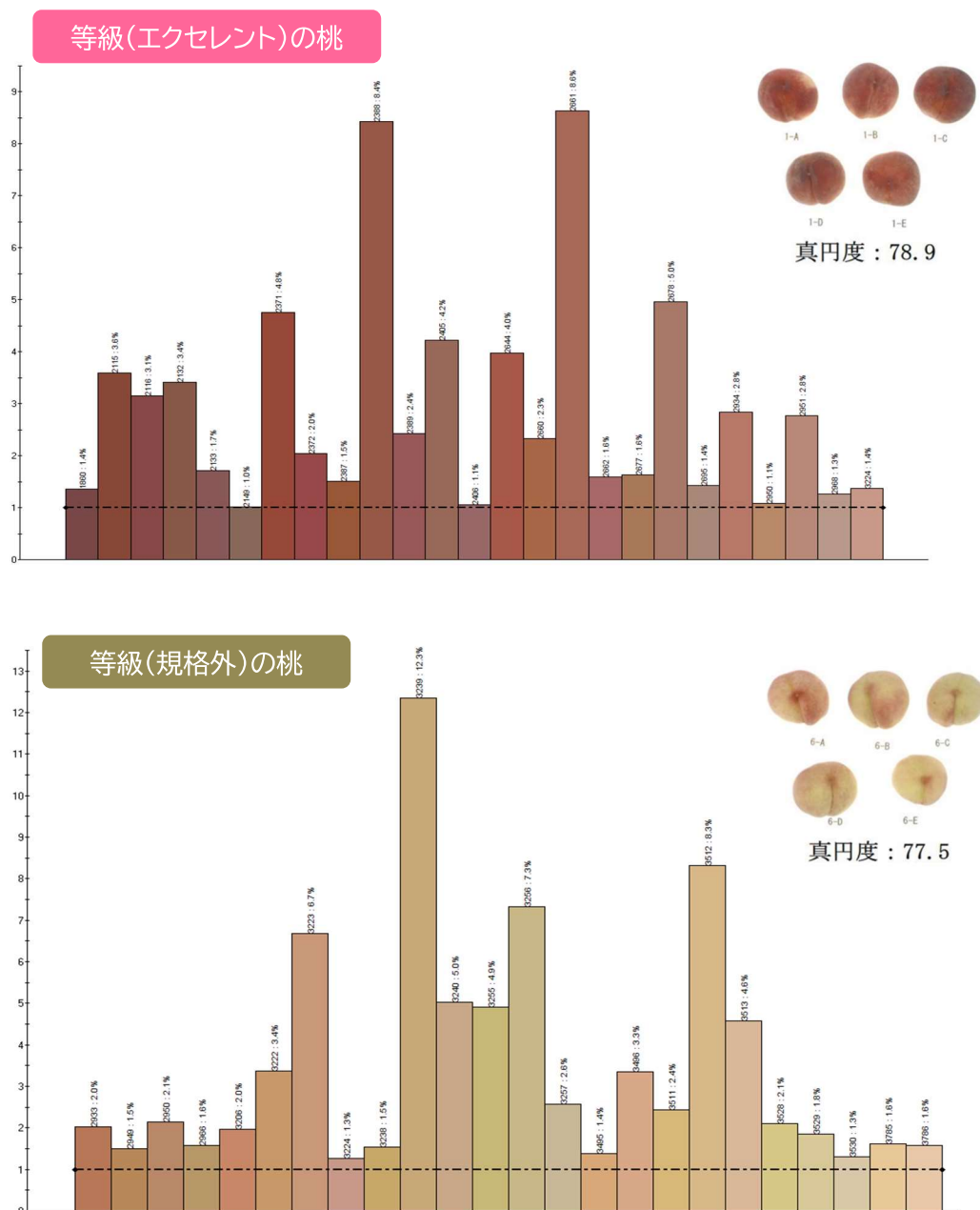
●異なる等級の桃について、外観(色及び形)を比較

等級の異なる 2 種類の桃について、ビジュアルアナライザーを用いて評価しました。

桃のカラーパターン及び真円度を以下に示します。

カラーパターンは外観を構成する色要素の存在割合を示した棒グラフです。規格外の桃と比較してエクセレントの桃では、棒グラフに赤色の割合が多いことがわかります。

また、エクセレントの桃の方が、真円度が大きく、規格外の桃に比べて、円に近いことがわかります。

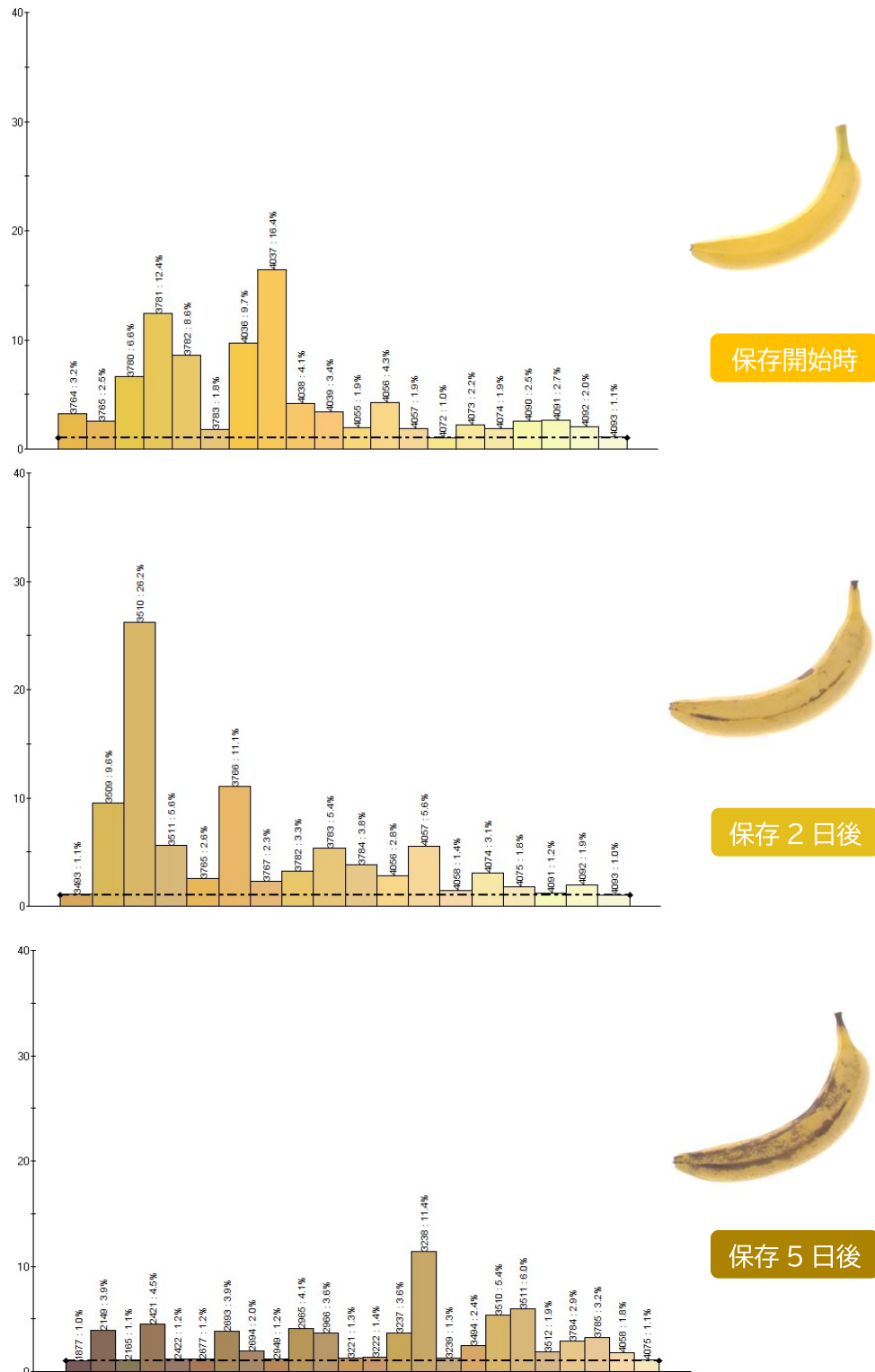


このように、ビジュアルアナライザーを用いて評価することにより、品種や等級の違いを明確にし、製品の差別化や特徴付けが可能になります。

●保存期間によるバナナの色の変化

バナナを室温で5日間保存し、保存による色の変化を評価しました。

バナナのカラーパターンを以下に示します。



ビジュアルアナライザーを用いて保存中の経時的な色の変化をモニタリングし、数値化することで、熟成や熟度の評価が可能になります。

ご依頼について

- 2検体以上の比較試験にて評価を行います。
- 検体は生鮮食品(野菜・果物・肉・魚等), 加工食品等の食品, ペットフード等, 承ります。
- お客様との打合せ後に試験を実施いたします。
専門のスタッフが対応いたしますので, お客様の課題やご要望をどうぞお聞かせください。

お客様の「おいしい!」に関する課題解決をサポートいたします。 まずはお気軽にご相談ください。

一般財団法人日本食品分析センター 二次機能分析窓口 nijikinou@jfrl.or.jp