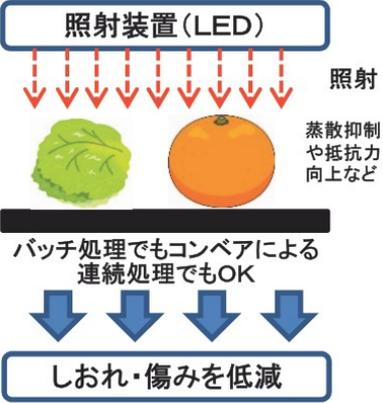
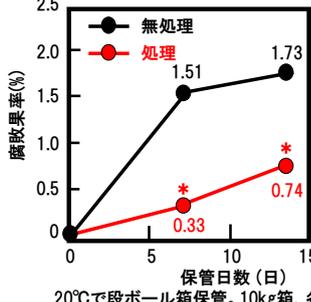


提 案 名	近赤外光照射による青果物鮮度保持技術『iR フレッシュ』		《世界初》 光照射鮮度保持技術														
企 業 名	株式会社 四国総合研究所	〒761-0192 香川県高松市屋島西町 2109 番地 8 URL : http://www.sskn.co.jp/															
連 絡 先	部署名：企画部 業務課 担当名：黒田 賢一	TEL : 050-8802-4630 E-mail : k-kuroda@sskn.co.jp															
会 社 概 要	設 立：昭和 62 年 10 月 代表者：松本 真治 資本金：100,000 千円 従業員：127 名 事業内容：電気事業に関する調査、研究、開発など																
提 案 内 容	<p>◆適用可能分野 収穫後の青果物（野菜、果物、切り花など）全般の鮮度保持</p> <p>◆開発レベル □アイデア段階 □試作/実験段階 □開発完了段階 ■製品化段階</p> <p>◆特許有無（有） 特許第 5889310 号、特許第 6049922 号、特許第 6203366 号</p>																
提 案 内 容	<p style="text-align: center;">短時間(最短 0.1 秒)光照射で青果物の鮮度保持！</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="391 853 774 1310"> <p>【装置（技術）概要】</p>  </div> <div data-bbox="853 853 1380 1310"> <p>【青果物に対する効果】</p> <table border="1" data-bbox="853 896 1380 1310"> <thead> <tr> <th>分類</th> <th>蒸散抑制効果の認められた品目</th> <th>外観などへの効果</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>葉茎類</td> <td>レタス、リーフレタス、キャベツ、ホウレンソウ、コマツナ、チンゲンサイ、ネギ、アスパラガス、ブロッコリー、オオバ など</td> <td rowspan="5"> <ul style="list-style-type: none"> ●しおれの低減 ●みずみずしさや美味しさの維持 ●傷みの低減 ●ツヤの維持 ●硬さの維持 ●カビ発生や腐敗の低減 </td> </tr> <tr> <td>果菜類</td> <td>トマト、イチゴ、ナス、キュウリ、ズッキーニ、オクラ、ピーマン、パプリカ、シトウ など</td> </tr> <tr> <td>果実類</td> <td>温州ミカンなど柑橘類、ブドウ、モモ、リンゴ、パイナップル など</td> </tr> <tr> <td>根菜類</td> <td>ニンジン、ショウガ など</td> </tr> <tr> <td>切花類</td> <td>キク、バラ、カーネーション など</td> </tr> </tbody> </table> </div> </div> <p>●ミニトマトへの効果と計量機への実装事例</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="359 1366 638 1668"> <p>無処理 処理</p>  <p>(カビと裂果の抑制)</p> </div> <div data-bbox="654 1366 949 1668">  <p>処理装置</p> </div> </div> <p>●温州ミカンへの腐敗抑制効果</p>  <p>20℃で段ボール箱保管。10kg箱、各5箱 (約500果)の腐敗率の平均。 *、無処理に対して有意差あり(t検定、危険率5%以内)</p> <p>◆技術新規性</p> <ul style="list-style-type: none"> ・世界初、光照射による鮮度保持技術。 ・世界的学術雑誌 (Postharvest Biology and Technology) に掲載。 <p>◆コスト優位性</p> <p>葉菜類などで利用されている真空予冷設備や柑橘類で利用されている防カビ効果のある薬剤に比べて数分の1のコストで処理が可能。</p> <p>(参考) 導入費用 2百万円から2千万円 (コンベアサイズや照射範囲による)</p>			分類	蒸散抑制効果の認められた品目	外観などへの効果	葉茎類	レタス、リーフレタス、キャベツ、ホウレンソウ、コマツナ、チンゲンサイ、ネギ、アスパラガス、ブロッコリー、オオバ など	<ul style="list-style-type: none"> ●しおれの低減 ●みずみずしさや美味しさの維持 ●傷みの低減 ●ツヤの維持 ●硬さの維持 ●カビ発生や腐敗の低減 	果菜類	トマト、イチゴ、ナス、キュウリ、ズッキーニ、オクラ、ピーマン、パプリカ、シトウ など	果実類	温州ミカンなど柑橘類、ブドウ、モモ、リンゴ、パイナップル など	根菜類	ニンジン、ショウガ など	切花類	キク、バラ、カーネーション など
分類	蒸散抑制効果の認められた品目	外観などへの効果															
葉茎類	レタス、リーフレタス、キャベツ、ホウレンソウ、コマツナ、チンゲンサイ、ネギ、アスパラガス、ブロッコリー、オオバ など	<ul style="list-style-type: none"> ●しおれの低減 ●みずみずしさや美味しさの維持 ●傷みの低減 ●ツヤの維持 ●硬さの維持 ●カビ発生や腐敗の低減 															
果菜類	トマト、イチゴ、ナス、キュウリ、ズッキーニ、オクラ、ピーマン、パプリカ、シトウ など																
果実類	温州ミカンなど柑橘類、ブドウ、モモ、リンゴ、パイナップル など																
根菜類	ニンジン、ショウガ など																
切花類	キク、バラ、カーネーション など																
希 望 携 帯 内 容	J A 等エンドユーザー (注：三井金属計測機工(株)にライセンス契約済み)																
キ ー ワ ー ド	・青果物 ・鮮度保持 ・近赤外光																