

市場で水揚げされる魚の脂肪分を測っています。

魚市場に水揚げされる魚の脂肪量を素早く簡単に測定するため、電気インピーダンス法という人間の体脂肪計と同じ原理に基づき魚の体脂肪計の開発を行っています。

現在は、カツオ、ブリなどを対象に開発を進めています。

完成した装置は、軽量かつ安価での提供が検討されており、魚市場や水産加工業者の方々に広く普及していく予定です。

魚用品質状態判別装置による測定



ブリ(ワラサ)の背中に装置を軽く押し当て、インピーダンスを測っているところ。
1回の測定には数秒しかかかりません。

化学分析による方法

化学分析による方法では半日かけて6検体しか測定できません。



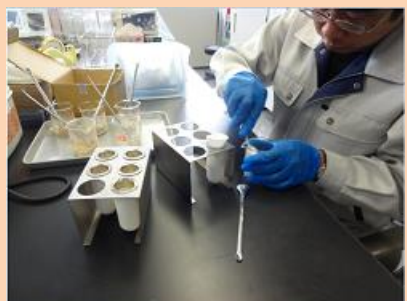
魚肉を採集しているところ



分析器にかけるため細かくミンチにしているところ



オーブンなどで脱水した試料



試料を分析器にセットします



抽出した脂肪の重量を測り、魚肉の脂肪割合を計算します