



食品の品質劣化評価試験例～利用できる機器～

食品の品質劣化を抑えるため、原料や添加物、容器包装資材を適切に選択したり、加工や保存・流通に関する様々な技術開発や研究がなされています。

品質劣化評価には、外観観察や食味検査、糖やビタミン、色素などの成分分析、そして衛生指標となる微生物数調査といった評価項目があります。

評価項目例

外観観察	見た目（色、つや、萎縮、褐変、カビ、ドリップ等）、におい（異臭等）、触感（硬さ等）
食味検査	味、香り、食感等
成分分析	水分量、糖、ビタミン、有機酸、色素、遊離アミノ酸等
その他	微生物数調査、物性測定（硬さ、粘り等）

今回は、環農水研で実施した小型人工気象器を用いた光照射下での色調保持試験（外観観察）の例をご紹介します。

【光照射下での色調保持試験例】

無処理及び製剤処理したおくら調理品を光照射下で保存し、製剤の変色・退色抑制効果を外観観察（写真撮影）により評価しました。

無処理区

製剤処理区

0
日後3
日後

保存時の環境設定
温度10℃
光照射2500lux

小型人工気象器
（グローブチャンバー）

人工環境下で、植物を生育するため等に用います。

温度、湿度、照度、明暗サイクル等を調節することができます。



※イメージ

- ・環農水研の加工機器や分析機器を用いた試作や試験研究などをご依頼いただけます。
詳細は、右記の環農水研ホームページをご覧ください。
- ・お問合せは、
食と農の研究部 **食品グループ（072-979-7063）** まで。

<技術支援制度詳細>

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/>



環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索