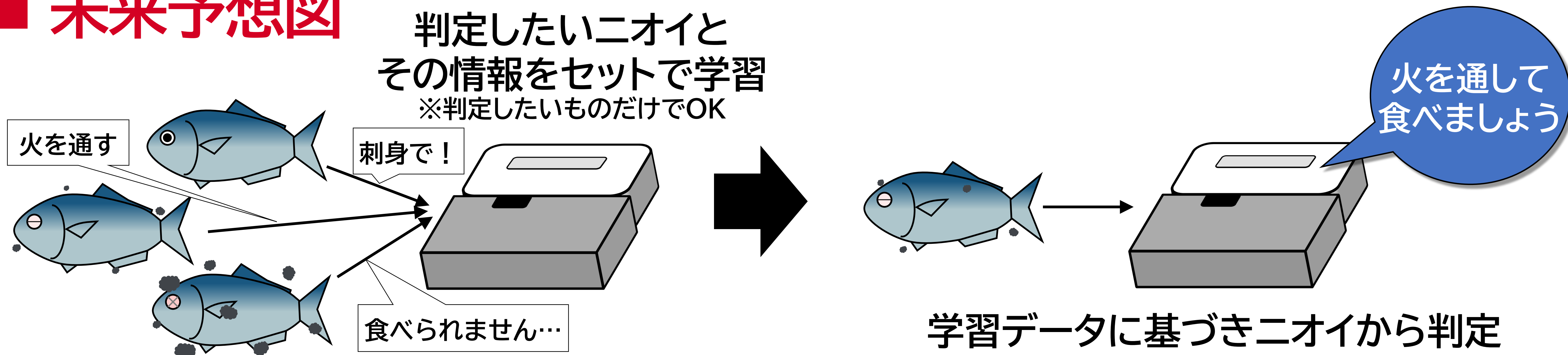


ニオイから鮮度を評価するポータブル測定器

鮮度を手軽に非破壊で判定

- ▶ 複数のニオイセンサーでニオイを嗅ぎ分け
- ▶ ヒトが過去の経験からニオイを嗅ぎ分けるように、予めニオイを学習させる
- ▶ 学習データに基づきニオイから判定

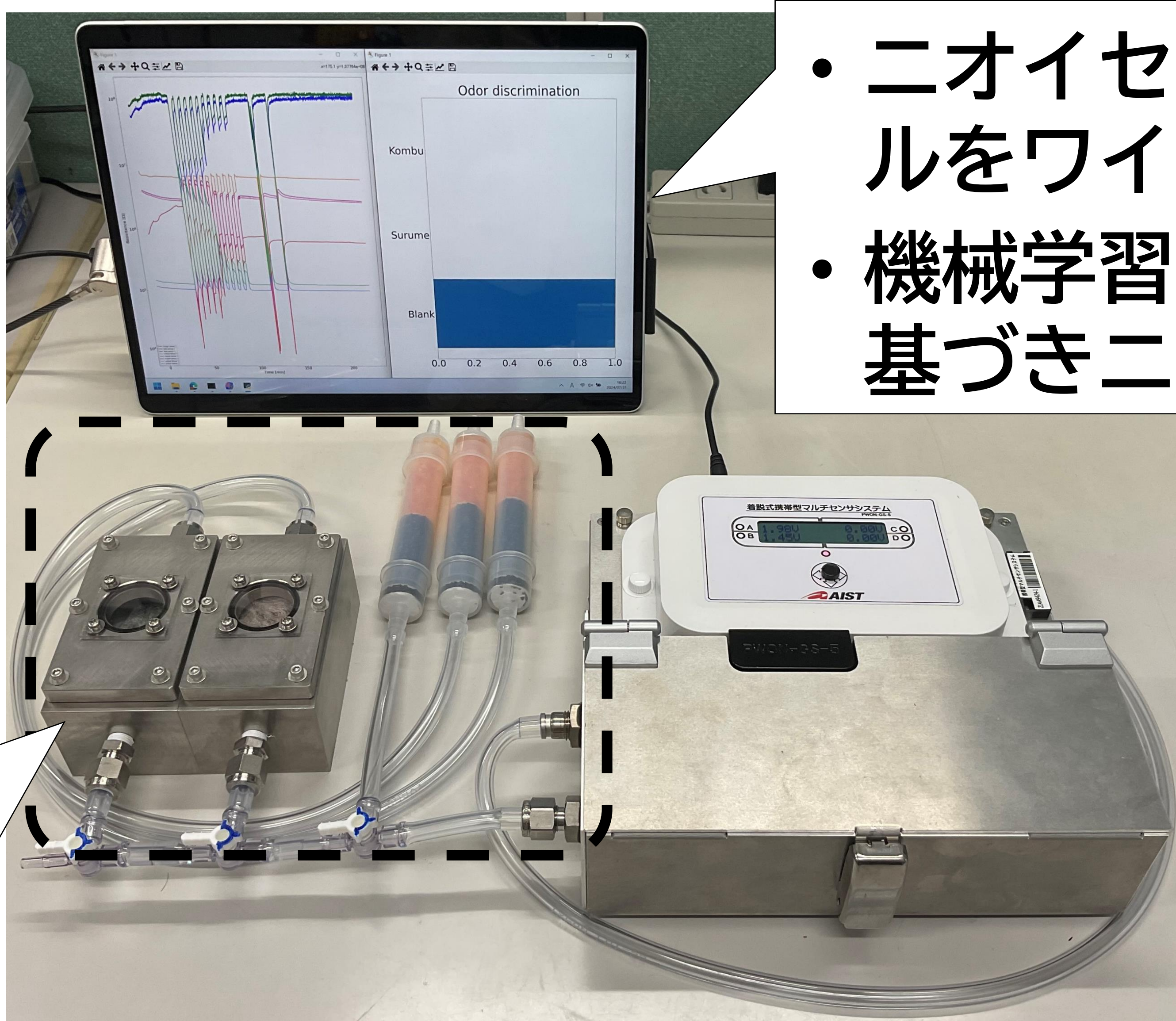
■ 未来予想図



■ 本日の展示装置

・シーフードショー大阪
2025年2月
(展示ではするめと昆布を使用)

- ・空気中には様々なニオイを含むため、ニオイ試料室と活性炭等を使用(空気浄化のため)
- ・使用目的が定まれば、混合のニオイも学習させることで不要になる



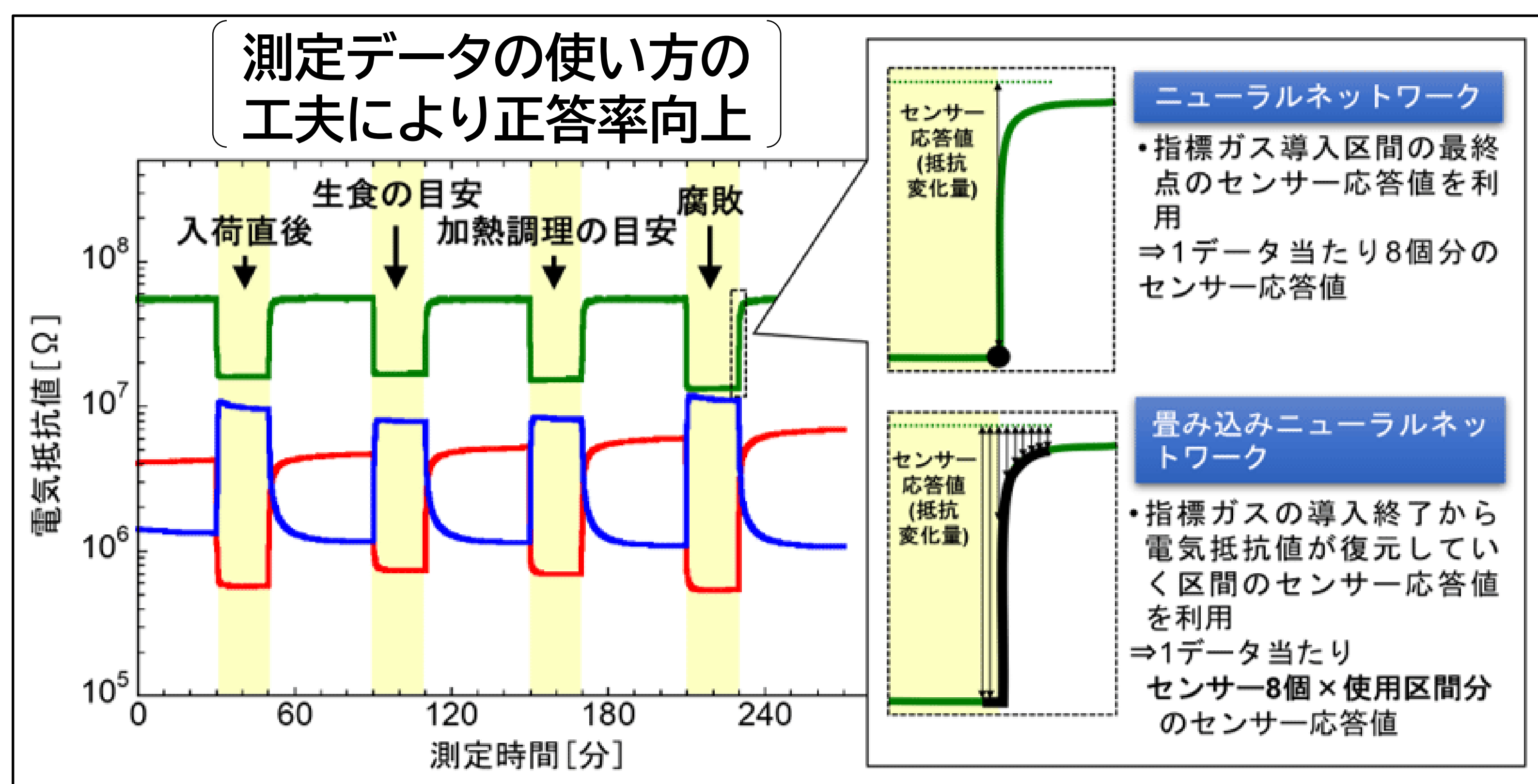
- ・ニオイセンサーのシグナルをワイヤレスで転送
- ・機械学習で学習データに基づきニオイを判定

ポータブル
測定器
〔ニオイセンサー
を搭載〕

■ 実施例

養殖ブリの
「入荷直後」
「生食の目安」
「加熱調理の目安」
「腐敗」
の鮮度を、ニオイから識別

※ 技術詳細は、下記QRコード先のプレスリリースをご覧ください。



本研究の一部は、イノベーション創出強化研究推進事業（生研支援センター R3～5年度）、および、オープンイノベーション研究・実用化推進事業（同 R6～10年度）の支援を受け実施した。



材料・化学領域 極限機能材料研究部門 電子セラミックスグループ
連絡先: itoh-toshio@aist.go.jp (電子セラミックスグループ 伊藤 敏雄)

産総研
ともに挑む。つぎを創る。