

関西支部 第1回 技術サロン開催報告

支部長 戸田裕己

『シトラスセンサーによる温州みかんのオンライン糖度検査システム』 和歌山大学 特任教授 中西 豊 (財)雑賀技術研究所 重藤和明

第1回技術サロンが上記のテーマで平21年10月7日15:00-17:00に(財)電子科学研究所心斎橋研修センターにおいて開催された。生憎台風18号の襲来にもかかわらず20名の参加者を得て盛会であった。中西和歌山大学特任教授は一昨年前まで理事長として勤められた(財)雑賀技術研究所で、みかんの糖度・酸度を非破壊・非接触で全数測定するシトラスセンサーを開発された。このセンサーの日本での占有率は50%を超え、日本中のみかんの等級分別に貢献しているとのことである。

近赤外分光分析でスペクトルを調べると、含有成分の違いによる透過光のスペクトルの吸収率の変化から、糖度・酸度の定量的な測定が可能になる。この原理を応用した計測装置は、あらゆる果物の成分測定のみならず、野菜の残留農薬の測定も可能で、まさに食の安全性確保に大きな役割を果たしている。

今回は、シトラスセンサーの開発者で指導的役割を演じた中西氏と装置の改良に努められた重藤氏にお話いただいた。日常の非破壊検査業務で対象にしている硬い金属ではなく、柔らかい食品検査にまつわる話は、聴衆にとって興味深く、食の安全に関わるだけに、熱心に聴き入っていた。質疑応答では、開発の苦労話を尋ねたり、和歌山の人と愛媛の人が有田みかんと愛媛みかんのいずれが旨いかなどの論争もあり、非常に盛り上がり有益なひとときが持てた。



中西和歌山大特任教授 (産報出版寺岡氏撮影)



重藤和明 雑賀技術研究所職員 （産報出版寺岡氏撮影）



サロン風景 （産報出版寺岡氏撮影）



サロン風景 （鋼構造出版佐藤氏撮影）



シトラスセンサー 黄色いみかんがライン上に並んでいる