

農産物の新たな流通技術の開発

植物機能開発学コース

村山 秀樹 教授 MURAYAMA, Hideki



キーワード：収穫後管理，鮮度保持，美味しさの数値化

専門分野：農産物生理化学

連絡先Email：mhideki@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp

研究内容

果物，野菜，切り花を研究対象として取り上げ，それぞれの農産物に適した収穫後の管理ならびに貯蔵方法などを確立するための研究を行っています。現在は，山形県の特産果樹のオウトウやラ・フランスのプラスチックフィルムを利用した鮮度保持と貯蔵技術の開発，ラ・フランスをはじめとする食べ頃の判断が難しい果物の簡便な熟度テスターの開発，果物の美味しさの数値化，銀ナノ微粒子の抗菌性を利用した切り花の鮮度保持技術の確立などの研究を行っています。

1. プラスチックフィルムを利用した果実の鮮度保持と貯蔵技術の確立



2. 果実の簡便な食べ頃判定器の開発ならびに美味しさの数値化



3. 銀ナノ微粒子の抗菌性を利用した切り花の鮮度保持技術の確立

