

農産物の新たな流通技術の開発

キーワード 農産物, ポストハーベスト, 鮮度保持

2

視線を
ゼロに

■ 研究概要

果物、野菜、切り花を研究対象として取り上げ、それらの収穫後の品質変化にかかわるメカニズムの解明に取り組んでいます。さらには、それらの成果を基礎として、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ヤラ・フランスのプラスチックフィルムを利用した貯蔵技術の開発、ラ・フランス狩りにつながる樹上完熟技術の開発やラ・フランスの簡便な家庭用食べ頃判定器の開発、銀ナノ微粒子の抗菌性を利用した切り花の鮮度保持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物の貯蔵



2. ラ・フランスの樹上完熟技術と簡便な家庭用食べ頃判定器の開発



3. 銀ナノ微粒子の抗菌性を利用した切り花の鮮度保持



■ どのような共同研究・連携に結びつけられるか？

- ・ 農産物の鮮度保持
- ・ 農産物の成分分析
- ・ ポストハーベスト技術

村山 秀樹 教授 MURAYAMA, Hideki

専門分野：農産物生理化学

E-mail : mhideki@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp

