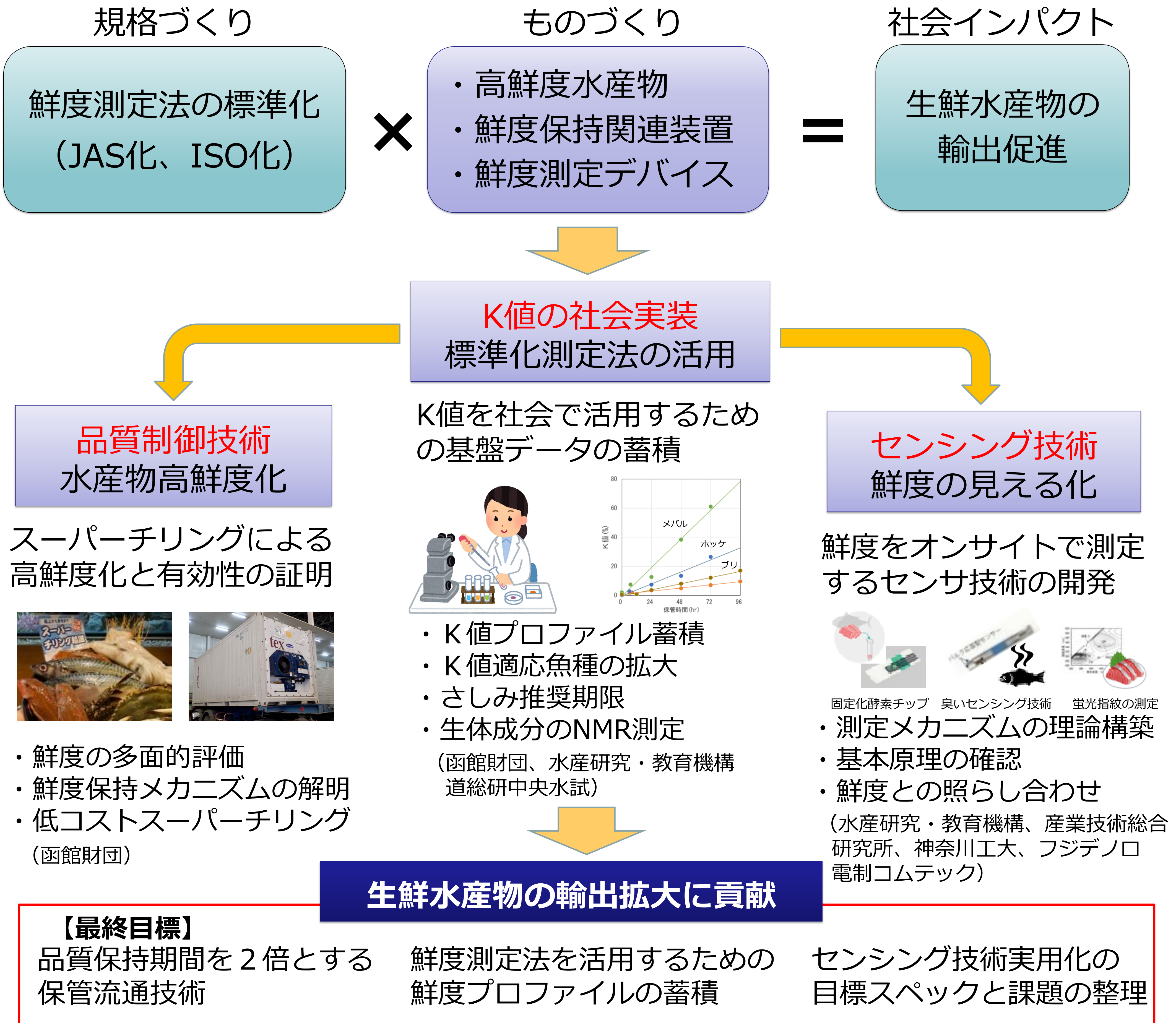


イノベーション創出強化研究推進（生研支援センター 令和3年～5年）

輸出促進を目指した生鮮水産物の品質制御と鮮度の“見える化”技術の開発

【研究の目的】 高鮮度を維持して生鮮水産物を保管・流通する技術と、鮮度の良さを科学的に“見える化”する技術を開発し、水産物の輸出拡大を目指す。



【期待される効果・貢献】

- 鮮度の科学的評価による品質保証と公正な取引
- 差別化された鮮度による高価値化とブランド化
- 鮮度保持装置などのエビデンスによる社会実装



グローバル水産バリューチェーンの形成