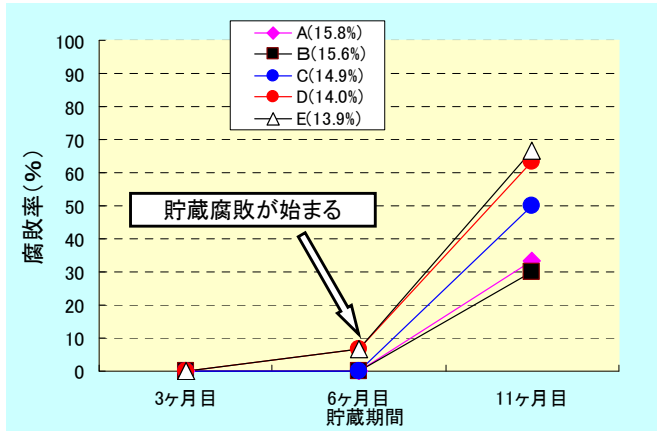


貯蔵腐敗ストップ！光センサーでながいもの歩留まりアップ

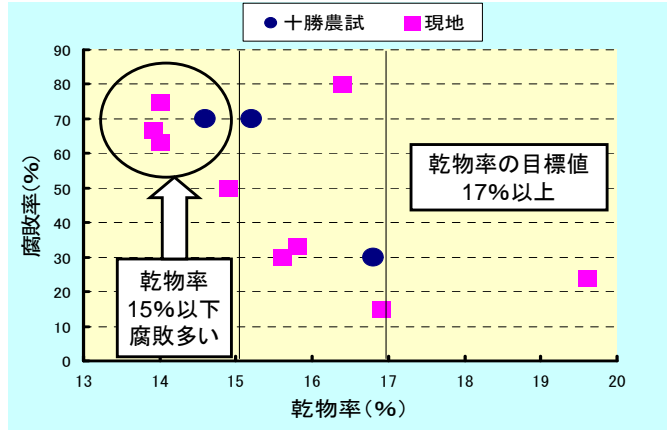
貯蔵歩留まりの向上のために、泥つきのながいもの乾物率を携帯型光センサーで簡便に測定する技術を開発しました。

乾物率が低いながいものは貯蔵6ヶ月目から貯蔵腐敗が始まる

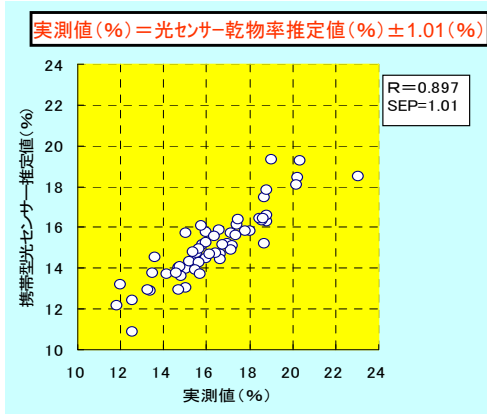


乾物率が貯蔵期間の腐敗に及ぼす影響 (平成19年現地。凡例の () 内の数字は乾物率)

乾物率15%以下のながいものは長期貯蔵には不向き



貯蔵開始時の乾物率と貯蔵11ヶ月目の腐敗率 (平成19、20年十勝農試および現地試験)



携帯型光センサーによる乾物率推定値と実測値の関係



携帯型光センサー(静岡シブヤ精機製MIQ-7000)による乾物率の測定

携帯型光センサー乾物率測定法

- 測定時間: 22秒
- 測定ながいもの状態: 泥つきでOK!
- 測地部位: 胴部(中央部)
- 主な測定場所: ながいも圃場
ながいも貯蔵庫
- 1ロットあたりの測定本数: 10~15本

携帯型光センサーを活用した歩留まり向上のための貯蔵計画モデル

