

所属・職・氏名	岩手大学農学部 農林環境科学科 リサイクル生物生産工学 助教授・小出 章二
シーズ名	農産物の加工・保蔵・流通（物流）時の安全・安心・鮮度と 環境保全型農産物流通について
シーズの概要	食に対する「安全・安心」の要望や、HACCP - Farm to table - 、ISO14001、ISO22000、およびポスト WTO の国内農業変化をかんがみ、北東北の地において有利となる農産物の加工・保蔵・流通（物流）法の新たな展開を考えている。 具体的には、以下の研究を進めている。 ○ 農産物の鮮度保持（美味しい青果物） ○ 農産物の微生物学的な衛生面向上（人体への環境） ○ 食料の一次ロスや生ごみの減少（環境負荷軽減） 対象となるのは、穀物、青果物および青果物包装容器である。 具体的なキーワード（予定も含む）は、 貯蔵施設、選果場、集荷場、産直施設、物流、クロロフィル量、TTC 測定（細胞活性度計測）、呼吸量、MA 貯蔵、二酸化炭素濃度、エチレン、一般生菌数、微生物増殖抑制、腐敗、総ポリフェノール量、コールドチェーン、低温倉庫、水分活性、ソバ、コムギ、米、野菜、果物、冷凍野菜、褐変、流通容器、通いコンテナ、包装資材など。 以上は農産物流通科学の分野としてカバーされる。
その他参考資料	http://news7a1.atm.iwate-u.ac.jp/~agreng/recycle/PH/KoideA4.htm
共同研究機関・企業	現在数社と非営利的に情報交換を行っている。
特許(出願)番号	