

低炭素社会にふさわしい雪による 新たなニイガタブランドの創造

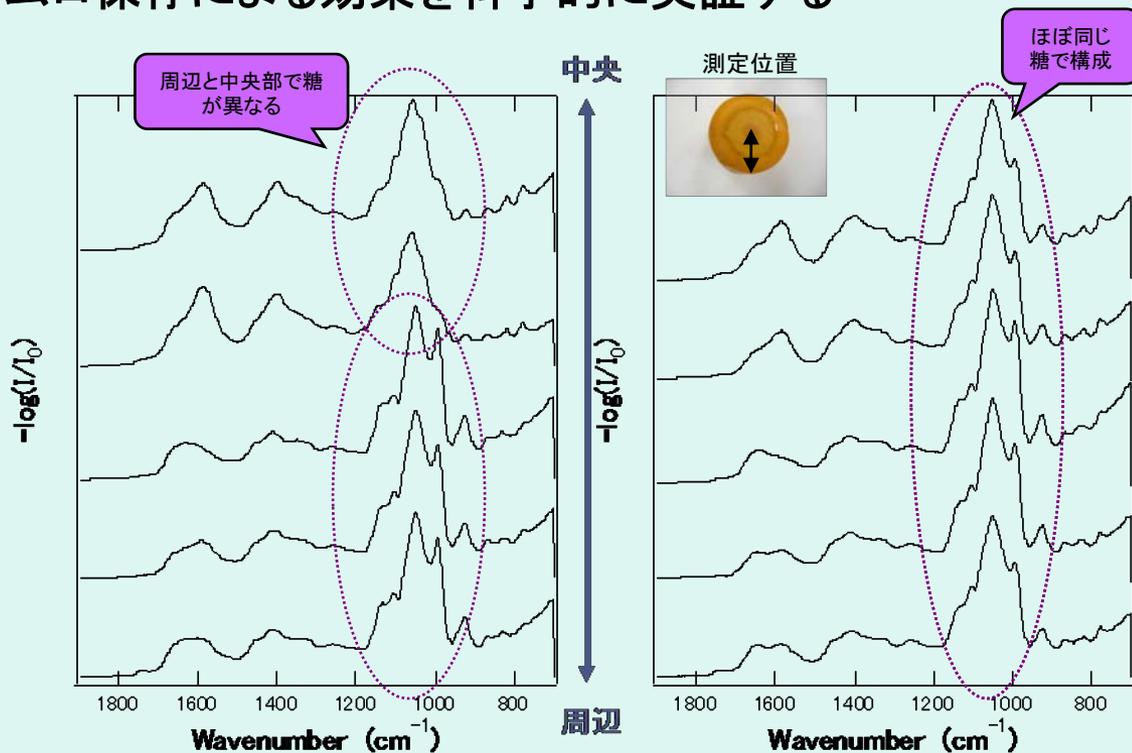
今年度の目標： 雪ムロ保存による効果を科学的に実証する

コメ・ニンジンなどの県産品を対象

糖など組成物の分布変化に着目し
分光学的手法を適用する

雪ムロ保存品
冷蔵庫保存品
室温保存品

} 比較する



ケモメトリックス(多変量解析)技術を使って、組成比分布を定量的に把握する

ニンジンの断面部位による赤外スペクトルの違い(左:はまべに、右:ひとみ)