「食の安心·安全技術開発プロジェクトP2公開セミナー2013」 平成25年5月13日(月)13:00 - 16:30

NIR(近赤外線): 食品に混入した虫、毛髪などを検出できる

> 豊橋技術科学大学 教授 福田光男 豊橋技術科学大学 非常勤講師 新井紳一

所属グループ: 2 「食品等の固形異物を検出できる高度な計測デバイスの開発」 グループリーダー:福田光男 所属サブテーマ: 3

「THz及びNIRイメージング装置開発」 サブテーマリーダー: 福田光男

NIRイメージング装置の目指す成果と製品イメージ

性 能

· 空間分解能: 100 µmの毛髪まで検知

・ 検出速度: 20 m/分のラインに対応

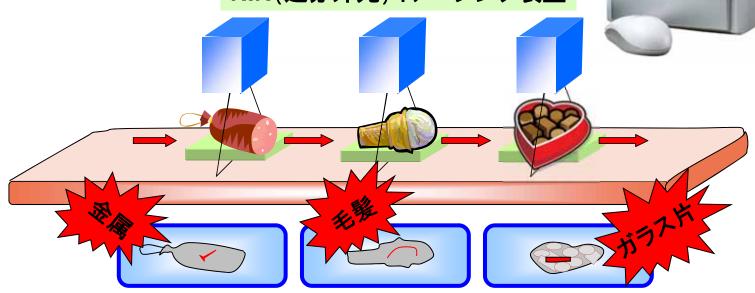
量產時価格: 500-1000万円(MRI+超音波+THz+NIR)

(ローコスト)

主な対象食品:

ハム、ソーセージなどの肉製品、チョコレートなどの菓子類





食品製造ラインでの異物検出手法の選択

技術

- NIR イメージング
- ·光干涉断層法 (OCT)
- ·光ヘテロダインCT(レーザCT)
- ・光音響 イメージング
- ・その他

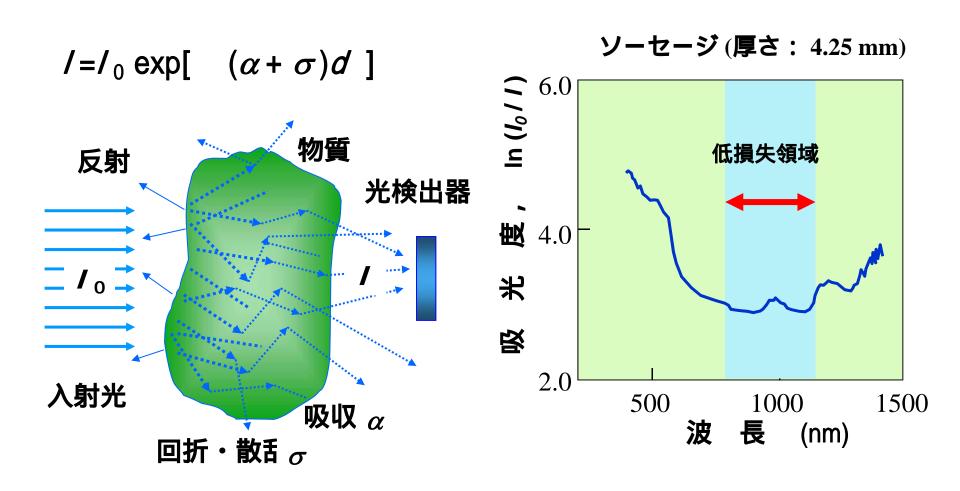




- 空間分解能 < 0.1 mm
- ·ライン速度 > 20 m/min
- ·機械的振動
- ・電磁気ノイズ
- その他

NIRイメージング:リアルタイム、蹴っても壊れない、安価

物質へ光を照射したときに発生する現象



NIRイメージング装置開発のコンセプト

(1)透過光強度の強い波長帯 (低吸収+低散乱) 850nm帯の高出力光源 (LED, SLD, LD)

(2)空間的に均一な光強度分布

パネル(2次元アレイ)光源+ に よる強度分布の均一化

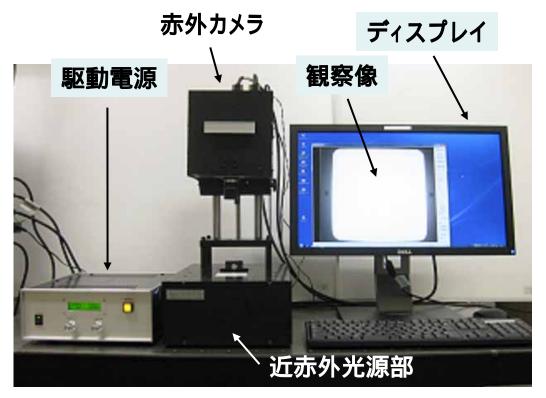
(3)センサー(撮像素子) (高速、高空間分解能、低価格)

シリコンCMOSの使用 (速度、空間分解能、価格の観 点)

(4) NIRイメージコントラストの向上

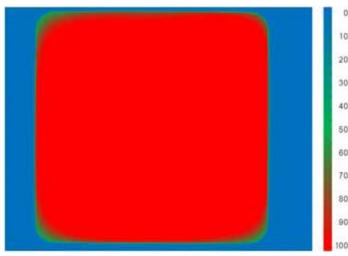
ソフト + ハードウエアの新規開発

NIRイメージング試作機



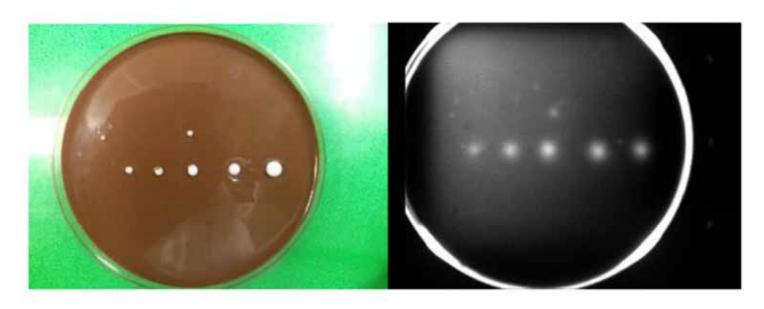
均一な光強度分布

等光量面積 > 90%



NIRイメージング試作機による観察例(1)

チョコレート厚: 5 mm

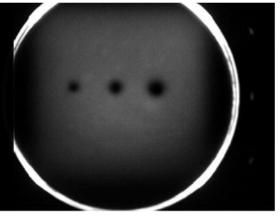


フッ素球 上段中央 1.6mm

下段左から 2.0mm、2.6mm、3.2mm、4.0mm、5.0mm

NIRイメージング試作機による観察例(2)





チョコレート**厚**: 5 m m

ゴム球 左から 3.0mm、4.0mm、5.0mm



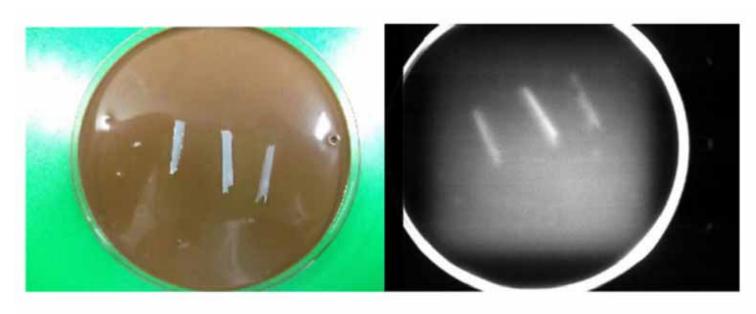


虫

白色; ノシメマダラメイガ、黒色; 蟻

NIRイメージング試作機による観察例(3)

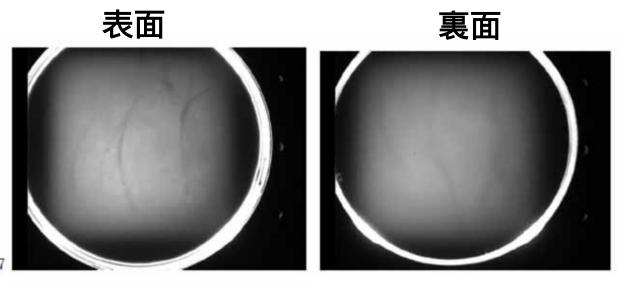
チョコレート厚: 5mm



受板破片 ポリカーボネート

NIRイメージング試作機による観察例(4)

目視で表面に毛髪が見えないチョコレート(5mm厚)

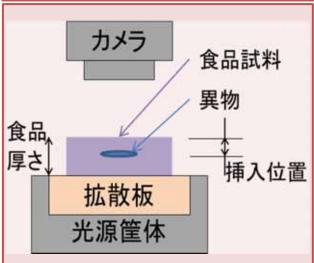




画像処理後の像

NIRイメージング試作機による観察例(5)+画像処理

観察条件



光出力 : 0.26 mW/cm²

絞り: F4

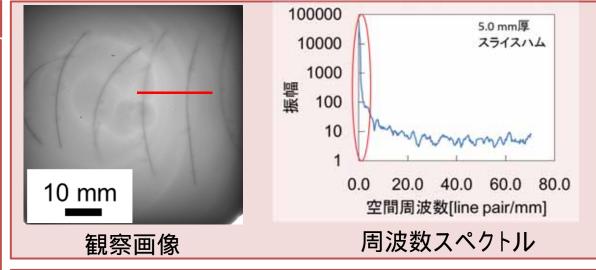
異物種類 : (-0.1

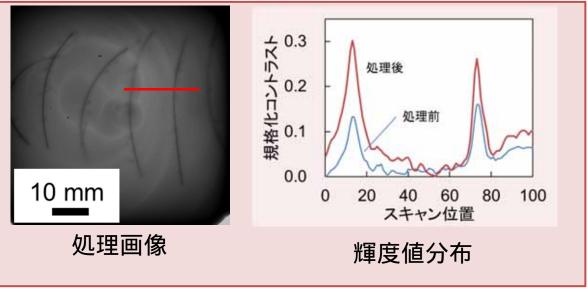
 $(\varphi 0.11 \text{ mm})$

食品試料 : ハム

食品厚さ : 5.2 mm

挿入位置 : 2.6 mm





今後の進め方と目標

動作状態でイメージング可能なNIRイメージング装置の試作と評価

- 20 m/分の動的な状況で異物検出寸法として
 0.5 mm以下(自主目標0.1 mm以下)のNIR
 イメージング装置試作、NIRを透過する構造
 を有するベルトコンベアの開発
- ・ 画像処理による異物像の鮮鋭化処理技術の開発
- ・ 包装された食品のNIRイメージング画像の 包装紙の印字と異物の判別技術の開発
- ・ 各種食品へのカスタマイズ化

