

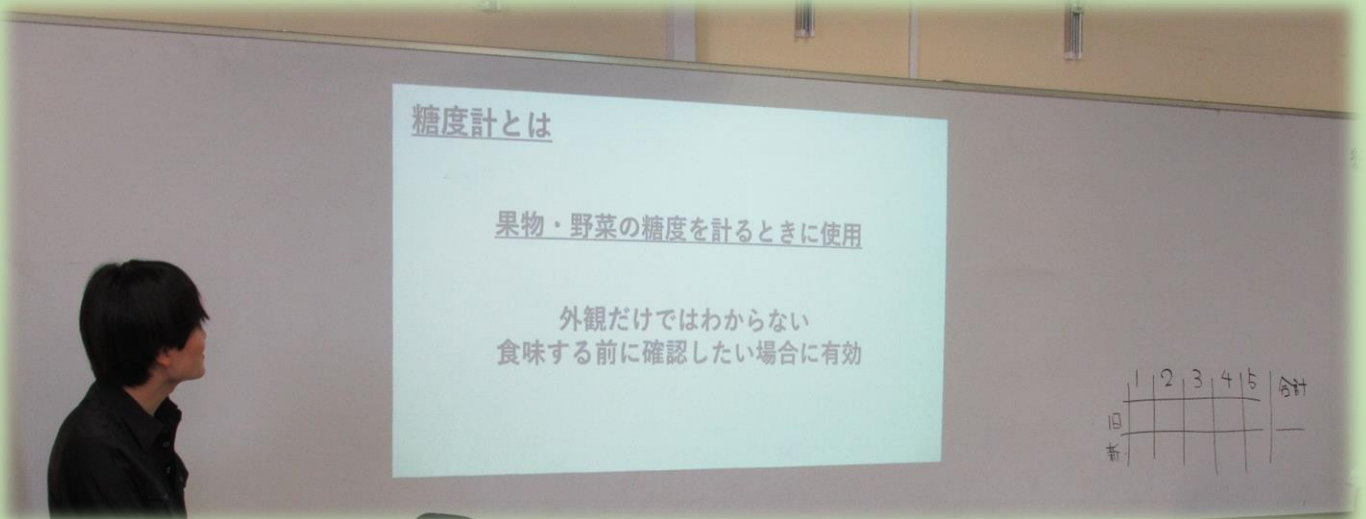
園芸科学科 四季折々 R6.6.12

非破壊糖度計(商品名. フルーツセクター) の使い方を授業で学習しました!

先日、新日本金属工業株式会社様からご寄贈いただいた、非破壊糖度計の使い方を課題研究の授業内で学びました。



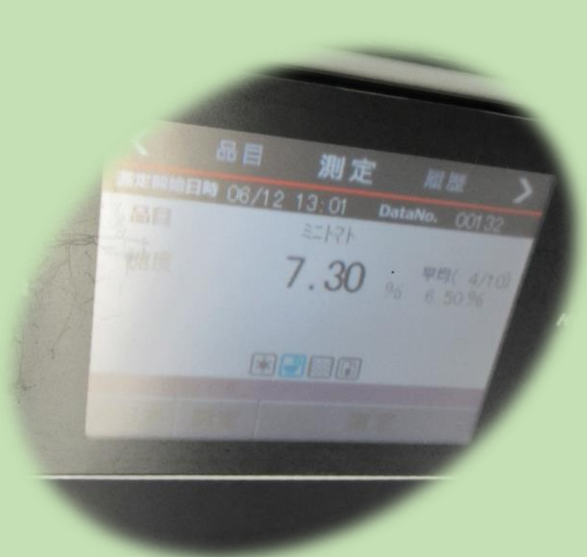
まず一般的な糖度計との違いや、測定原理を学んだあと、実際に中玉トマトを使って糖度の測定を行いました。



一般的な糖度計は、果実を切り、果汁を取り出して糖度を測定する必要があります。しかし今回いただいた非破壊糖度計はセンサーの上に果実を置いてスイッチを押すだけ！
果実をそのままの状態、素早く多くのサンプルを測定することができます。



特にメロン班、トマト班の糖度調査に使い、課題研究のデータの精度向上を目指していきます。



さらにメロンの出荷前には、全てのメロンの糖度チェックを行い、十分に糖度があることを確認してから出荷していく予定です。
(メロン産地と同様の品質管理です。ちなみに今作のメロンは7月上旬から出荷を始める予定です！)