

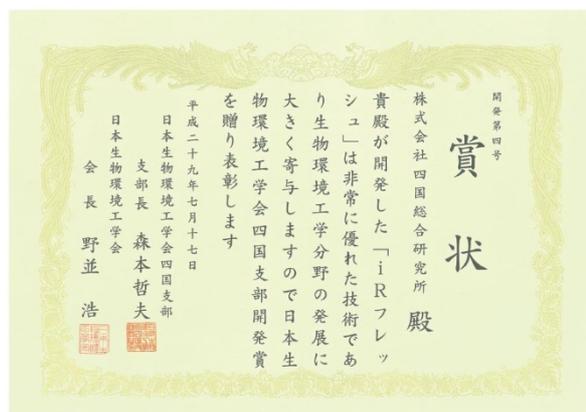
# 近赤外光照射による青果物鮮度保持技術 「iR フレッシュ」が 日本生物環境工学会四国支部「開発賞」を受賞

近赤外光照射による青果物鮮度保持技術「iR フレッシュ」が日本生物環境工学会の「開発賞」を受賞しました。青果物の海外輸出など今後ますます重要となる青果物の鮮度保持について、これまで全く知られていなかった現象を発見し、現場実装技術まで開発したことが評価され、今回の受賞となったものです。

2017年7月17日、愛媛大学地域協働センター西条（愛媛県西条市：西条市地域創生センター内）で開催された日本生物環境工学会四国支部大会にて受賞式があり、森本支部長より表彰状が授与されました。受賞式の後記念講演も開催され、化学バイオ技術部 垣渕主席研究員が本技術の開発の経緯や今後の展望について講演を行いました。



受賞式の模様



表彰状



受賞記念講演