

事前評価報告書

総合理工学研究機構運営委員会

平成22年10月8日(金)

研究課題	農畜産物の流通形態に対応した鮮度保持技術に関する研究	
研究期間	平成23年度～25年度	
	評価項目	平均点
	研究の背景	3.6
	研究目的の妥当性	4.0
	研究内容の合理性・新規性	3.6
	研究予算の妥当性	3.0
	目的達成の可能性	3.6
	期待される研究成果	4.0
	予備研究の状況	3.8
	総合評点	4.0
<p>本研究では新たな流通形態の提案が大いに期待できるため、積極的に進める必要がある。果実と鶏肉の鮮度保持では、共通した研究手法もあるので相互に連携を図りながら、成果を見据えて研究を進める必要がある。実施するに当たっては、現在問題となっているモモシンクイガの低温貯蔵における殺虫効果や腐敗と表面微生物等の関係についても検討することが望まれる。</p>		