

味覚センサーとは

食品の「味」を測定、数値化する装置です。

人の舌を模した「人工脂質膜」を用い、脂質膜に味物質が吸着する時に生じる膜電位の 変化量を測定することにより、人の舌の受容と神経細胞による味の分類までを再現し、客観的に味を評価し、数値化します。

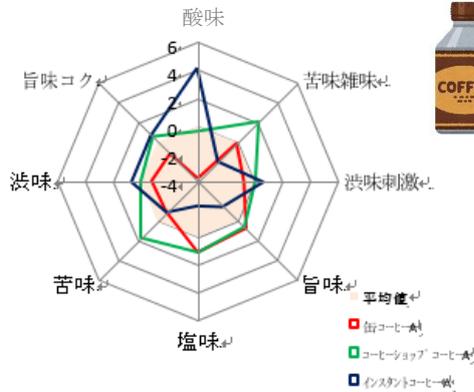
弊センターで保有する味覚センサー(インテリジェントセンサーテクノロジー製 TS-5000Z)は、人工脂質膜に苦味センサー・酸味センサー・旨味センサー・塩味センサー・渋味センサーの 5 本のセンサーを用い、5 種類の先味と 3 種類(苦味雑味・旨味・渋味刺激)の後味(苦味・旨味・渋味)の計 8 種類の味を測定することができます。



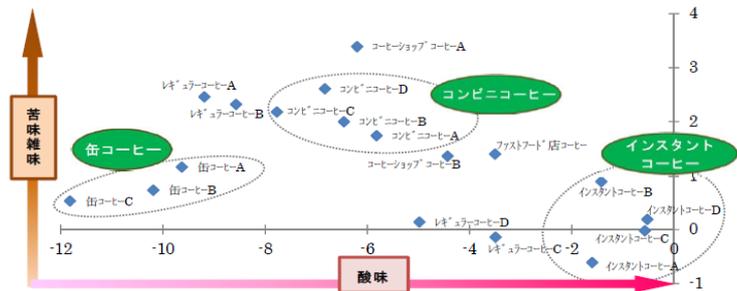
味認識装置(インテリジェントセンサーテクノロジー製 TS-5000Z)

評価のイメージ (コーヒーの例)

基本形



応用編(味を限定した二次元マッピング)



味覚センサーの活用シーン

- 品種ごとの味の違いを明確にして差別化をしたい。付加価値 UP!
 - 自社製品と他社製品の味の違いを把握して商品開発に用いたい。商品力 UP!
 - いつもと味が違うというようなクレームの調査対応に用いたい。説明力 UP!
 - 食品を取り巻くシーンへの応用(保存条件の設定, 保存容器の性能確認等)。総合力 UP!
- ご希望により、成分分析, 食感, 色調及び官能検査と併せた総合的な評価も可能です。
試験設計など, 詳細につきましてもお気軽にご相談ください。



問い合わせ先

一般財団法人 日本食品分析センター 名古屋支所 生化学分析課 二次機能担当者

TEL (052) 261-8652

FAX (052) 261-8659

E-Mail na4amikaku@jfri.or.jp