

味覚センサーを用いた味の分析(食パンの保存試験例)

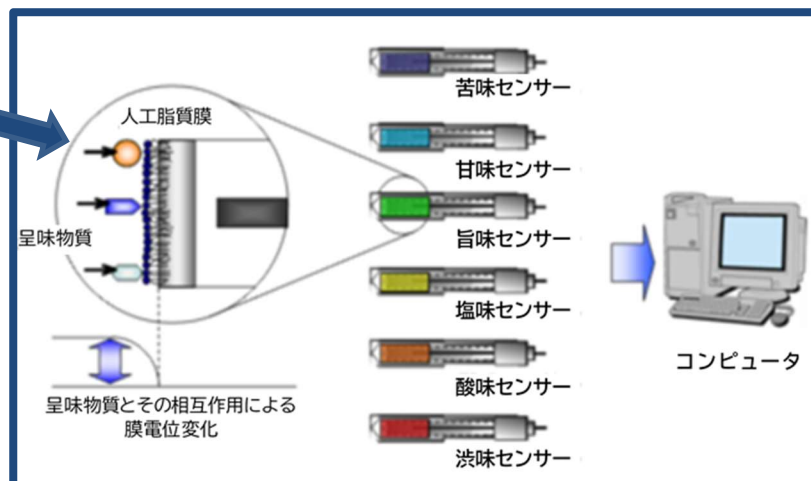
はじめに

味覚センサーは客観的に食品の「味」を比較評価する装置です。味の差を数値化することにより、保存による味の変化を評価します。味の差はレーダーチャートにて視覚化されます。



味認識装置 TS-5000Z

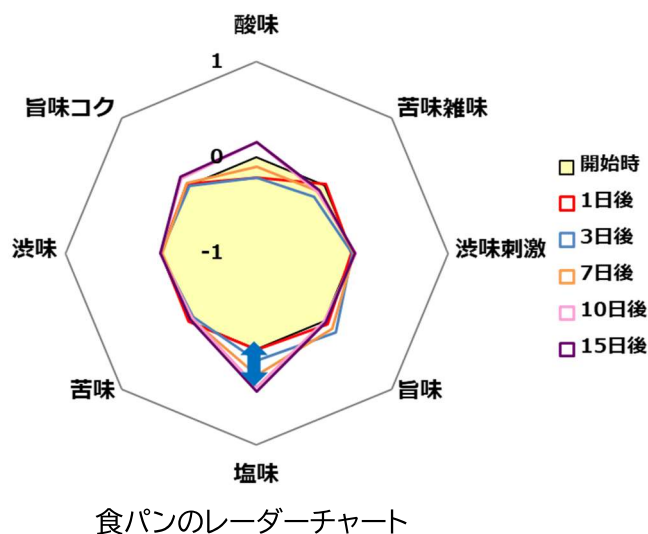
株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー



- 味覚センサーは私たち人間の舌をモデルとした「人工脂質膜」に味物質が吸着するときに生じる膜電位の変化量を測定することにより、客観的に味を数値化します。
- 5種類のセンサーを用い、先味(酸味・苦味雑味・渋味刺激・旨味・塩味)と後味(苦味・渋味・旨味コク)を測定することで計8種類の味を評価することができます。

食パンの保存試験例

塩味及び酸味が増加しており、保存により食パン特有の風味が損なわれたということがわかりました。



お客様の「おいしい!」に関する課題解決をサポートいたします。 まずはお気軽にご相談ください。

一般財団法人日本食品分析センター 二次機能分析窓口 nijikinou@jfrl.or.jp