

味認識装置

【メーカー】 株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー

【型番】 TS-5000Z

【設置場所】 理工学部8号館2階206

【仕様】

- ・測定サンプル数：1回の測定で最大10サンプル
- ・測定サンプル量：35~70ml(サンプルの種類や使用するセンサー数によって異なります。)
- ・測定対象：飲料・食品(固形物を含む)・医薬品など
- ・センサー数：5種類(酸味・塩味・苦味・渋味・旨味)
- ・味覚項目：8種類(下記表参照)



味覚項目	味の特徴	値が低い場合の味覚の表現例	値が高い場合の味覚の表現例	センサー名	
先味	酸味	有機酸等が呈する味	まろやか、やさしい	すっぱい、さわやか、刺激的	酸味センサー
	塩味	食塩のような無機塩由来の味	薄い、あっさり、穏やか	しょっぱい、濃厚(塩分の少ない食品)	塩味センサー
	苦味雑味	苦味物質由来の味	物足りない、あっさり	素材感、コク・複雑さ	苦味センサー
	渋味刺激	渋味物質由来の味	物足りない、すっきり	隠し味、深み・複雑さ	渋味センサー
	旨味	アミノ酸、核酸由来の味	薄い、あっさり、控えめ	旨味が強い	旨味センサー
後味	苦味	コーヒーやビールなどの苦味	苦くない、軽い	苦い、どっしり	苦味センサー
	渋味	カテキン、タンニンなどが呈する味	渋くない、軽い	渋い、どっしり	渋味センサー
	旨味コク	旨味の余韻、コク	キレがいい、あっさり	持続性のある旨味が強い	旨味センサー

機器説明

味覚センサーは、化学センサーの一種です。様々な呈味物質と静電相互作用や疎水相互作用することによる、人口脂質膜の膜電位変化を、センサー出力としてコンピューターで検知します。使用するセンサーの種類に応じて、最大8種類の味覚項目が得られます。

「ウェーバー比20%＝人間の最小識別濃度差」を1単位の設定し、人間の感覚尺度に沿って味の違いを評価できます。

解析例

味認識装置 解析用パソコンで基準サンプルとの味の差をレーダーチャートやバブルグラフで表示できます。

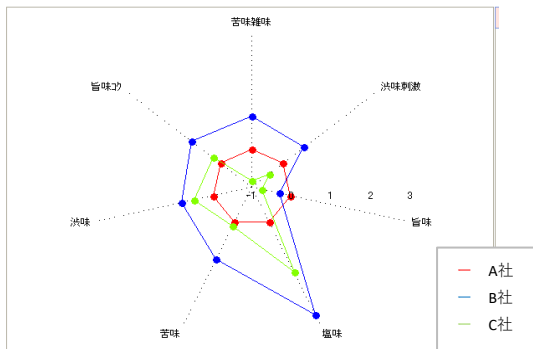


図1. 3社のブラックコーヒーの味の比較(基準サンプルはA社)

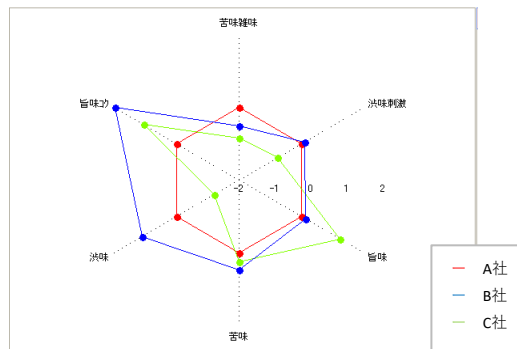


図2. 3社の無糖紅茶の味の比較(基準サンプルはA社)

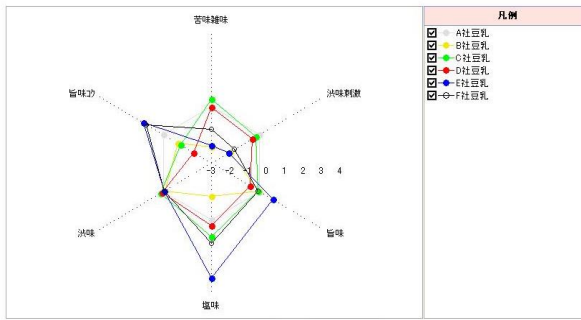


図3. 6社の豆乳の味の比較【レーダーチャート】(基準サンプルはA社)

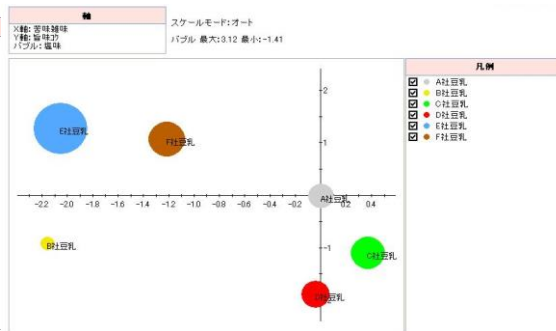


図4. 6社の豆乳の味の比較【バブルグラフ】(基準サンプルはA社)

味認識装置で測定した、味の差を数値化したデータをエクスポートし、エクセルで編集することも可能です。以下のグラフは、A社～F社の豆乳の味の差の平均を算出し、作成したレーダーチャートです。

