

食品の 味を 見える化 しませんか？

TS-6000A
(インテリジェントセン
サーテクノロジー社製)



味覚センサーで味を分析します！

味覚センサーは、人間の味覚を模倣した人工の脂質膜により、味の違いを検出する装置です。食品の味を客観的なデータとして評価します。

“味覚センサーの活用事例”



味の比較

商品同士の味の違いを客観的に比較



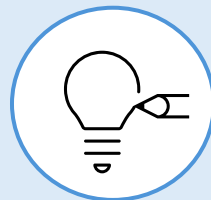
試作品の評価

試作品の味の特徴をデータで確認



品質管理

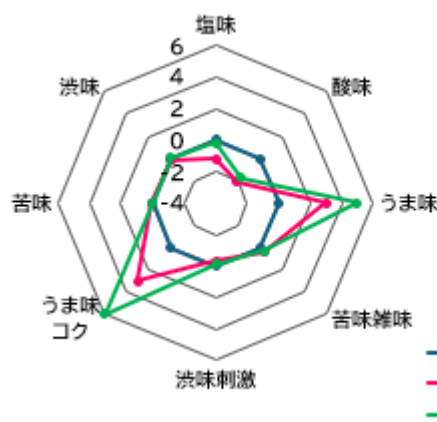
品質のバラツキ確認や安定した品質の維持に



商品開発

おいしさの指標化で開発をスピーディーに

分析結果の一例



味覚センサーがでること

味覚センサーは、うま味・塩味・酸味・苦味・こくなど「味」の構成要素を数値化することができます。味の特徴を“見える化”します。

一数值でわかる味の特徴一

試作品A

既存品よりも酸味が弱く、うま味やコクが強い味わい。

試作品B

試作品Aよりも、さらにうま味やコクが強い味わい。

官能評価との併用

味覚センサーの分析と同時に、分析型官能評価を行うことで、味わいの特徴をより明確化できます。

